SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 164° - Numero 106

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Lunedì, 8 maggio 2023 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Ministero dell'economia e delle finanze

Ministero dell'interno

Ministero delle infrastrutture e dei trasporti

Presidenza del Consiglio dei ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Ferrara e Ravenna

DECRETI PRESIDENZIALI

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 aprile 2023.

Dichiarazione dello stato di emergenza in conseguenza dell'eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso sul territorio nazionale attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI
NELLA RIUNIONE DELL'11 APRILE 2023

Visto il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, ed in particolare l'art. 7, comma 1, lettera *c)* e l'art. 24, comma 1;

Considerato che il territorio nazionale a partire dai primi mesi dell'anno in corso è stato interessato da un eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo, determinando un eccezionale accrescimento delle esigenze volte ad assicurare il soccorso e l'assistenza alla popolazione interessata;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante il Testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero;

Visto il decreto legislativo 18 agosto 2015, n. 142, recante l'attuazione della direttiva 2013/33/UE recante norme relative all'accoglienza dei richiedenti protezione internazionale, nonché della direttiva 2013/32/UE, recante procedure comuni ai fini del riconoscimento e della revoca dello *status* di protezione internazionale;

Considerato, altresì, che l'esigenza di assistenza alle persone migranti sul territorio nazionale, a fronte degli eccezionali flussi registratisi e degli ingressi previsti per i prossimi mesi, sta determinando una situazione di grande difficoltà derivante dalla saturazione del sistema di accoglienza nazionale gestito dal Ministero dell'interno, con particolare riferimento all'*hotspot* di Lampedusa, alle strutture di primissima accoglienza, ai centri di cui agli articoli 9 e 11 del citato decreto legislativo n. 142/2015 e al Sistema di accoglienza e integrazione (SAI);

Vista la nota dell'11 aprile 2023 del Ministro dell'interno, acquisita al protocollo dipartimentale con il n. 18092, con cui, nel rappresentare l'eccezionalità della situazione in atto, è stata richiesta dal citato dicastero la deliberazione dello stato di emergenza di rilievo nazionale fornendo prime informazioni sulla situazione in atto, la possibile evoluzione e una preliminare quantificazione dei possibili fabbisogni finanziari necessari per fronteggiare le citate eccezionali esigenze;

Ritenuto, pertanto, necessario provvedere tempestivamente a porre in essere tutte le iniziative di carattere straordinario finalizzate al superamento della grave situazione determinatasi per fronteggiare la situazione di criticità in rassegna;

Tenuto conto che detta situazione di emergenza, per intensità ed estensione, non è fronteggiabile con mezzi e poteri ordinari;

Considerato che i fabbisogni finanziari complessivi, in corso di complessiva quantificazione, possono travalicare le disponibilità del Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018, iscritto nel bilancio autonomo della Presidenza del Consiglio dei ministri, e che è, quindi, possibile, allo stato, porre a carico di tale Fondo un primo stanziamento straordinario, volto all'attivazione e all'avvio delle prime misure maggiormente urgenti, per far fronte alle quali esso presenta le necessarie disponibilità, rinviando a successive determinazioni la quantificazione delle ulteriori risorse finanziarie necessarie;

Ritenuto, quindi, che ricorrono, nella fattispecie, i presupposti previsti dall'art. 7, comma 1, lettera *c)* e dall'art. 24, comma 1, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018, per la dichiarazione dello stato di emergenza;

Vista la nota del Capo del Dipartimento della protezione civile dell'11 aprile 2023;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 7, comma 1, lettera *c)* e dell'art. 24, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018, è dichiarato sull'intero territorio nazionale, per sei mesi dalla data di deliberazione, lo stato di emergenza in conseguenza dell'eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso sul territorio nazionale attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo.

2. Per l'attuazione degli interventi maggiormente urgenti da effettuare nella vigenza dello stato di emergenza, ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo n. 1 del 2018, si provvede con ordinanze, emanate dal Capo del Dipartimento della protezione civile, in deroga a ogni disposizione vigente e nel rispetto dei principi generali dell'ordinamento giuridico, nei limiti delle risorse di cui al comma 3.

3. Per l'attivazione e l'avvio delle prime misure maggiormente urgenti, nelle more della valutazione dell'effettivo impatto dell'evento in rassegna e della quantificazione del relativo fabbisogno finanziario complessivo, si provvede nel limite di euro 5.000.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018.

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Presidente del Consiglio dei ministri
MELONI

23A02609

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 aprile 2023.

Ulteriore stanziamento per la realizzazione degli interventi in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi il giorno 12 agosto 2022 nel territorio dell'isola di Stromboli nel Comune di Lipari.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI
NELLA RIUNIONE DELL'11 APRILE 2023

Visto il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1 ed in particolare l'art. 24, comma 2;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 1° settembre 2022 con cui è stato dichiarato, per dodici mesi, lo stato di emergenza in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi il giorno 12 agosto 2022 nel territorio dell'isola di Stromboli nel Comune di Lipari (ME) e con la quale sono stati stanziati euro 1.000.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del suddetto decreto legislativo n. 1 del 2018;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile del 20 settembre 2022, n. 925 recante: «Primi interventi urgenti di protezione civile in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi il giorno 12 agosto 2022 nel territorio dell'isola di Stromboli nel Comune di Lipari (ME)»;

Visto l'art. 24, comma 2, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018 dove è previsto, tra l'altro, che a seguito della valutazione dell'effettivo impatto dell'evento calamitoso, effettuata congiuntamente dal Dipartimento della protezione civile e dalle regioni e province autonome interessate, sulla base di una relazione del Capo del Dipartimento della protezione civile, il Consiglio dei ministri individua, con una o più deliberazioni, le ulteriori risorse finanziarie necessarie per il completamento delle attività di cui all'art. 25, comma 2, lettere *a)*, *b)* e *c)*, e per l'avvio degli interventi più urgenti di cui alla lettera *d)* del medesimo comma 2, autorizzando la spesa nell'ambito del Fondo per le emergenze nazionali;

Viste le note dell'8 novembre 2022 e del 13 febbraio 2023 con la quale il Commissario delegato di cui alla sopra citata ordinanza n. 925 del 2022 ha trasmesso la ricognizione delle misure urgenti per le attività di cui alla lettera *b)* e per quelle relative alle lettere *c)* e *d)* del comma 2 dell'art. 25 del citato decreto legislativo n. 1 del 2018;

Visti gli esiti dei sopralluoghi effettuati nei giorni 27 e 28 febbraio 2023 dai tecnici del Dipartimento della protezione civile congiuntamente ai tecnici della Regione Siciliana;

Considerato, altresì, che il Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, iscritto nel bilancio autonomo della Presidenza del Consiglio dei ministri, presenta le necessarie disponibilità;

Ritenuto, quindi, che ricorrono, nella fattispecie, i presupposti previsti dal citato art. 24, comma 2, del decreto legislativo n. 1 del 2018, per la delibera di integrazione delle risorse;

Vista la nota del Dipartimento della protezione civile del 7 aprile 2023, contenente la relazione di cui al richiamato art. 24, comma 2, del decreto legislativo n. 1 del 2018;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 24, comma 2, del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, lo stanziamento di risorse di cui all'art. 1, comma 3, della delibera del Consiglio dei ministri del 1° settembre 2022, è integrato di euro 15.850.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, per il completamento delle attività di cui alle lettere *b)* e *c)* e per l'avvio degli interventi più urgenti di cui alla lettera *d)* del comma 2 dell'art. 25 del medesimo decreto legislativo.

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Presidente
del Consiglio dei ministri
MELONI

23A02610

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 aprile 2023.

Ulteriore stanziamento per la realizzazione degli interventi in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi il giorno 15 settembre 2022 nel territorio dei Comuni di Gubbio, di Pietralunga e di Scheggia e Pascelupo, in Provincia di Perugia.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI
NELLA RIUNIONE DELL'11 APRILE 2023

Visto il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1 ed in particolare l'art. 24, comma 2;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 4 novembre 2022 con cui è stato dichiarato, per dodici mesi, lo stato di emergenza in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi il giorno 15 settembre 2022 nel territorio dei Comuni di Gubbio, di Pietralunga e di Scheggia e Pascelupo, in Provincia di Perugia e con la quale sono stati stanziati euro 600.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del suddetto decreto legislativo n. 1 del 2018;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile del 22 novembre 2022, n. 946 recante: «Primi interventi urgenti di protezione civile in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi il giorno 15 settembre 2022 nel territorio dei Comuni di Gubbio, di Pietralunga e di Scheggia e Pascelupo, in Provincia di Perugia»;

Visto l'art. 24, comma 2, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018 dove è previsto, tra l'altro, che a seguito della valutazione dell'effettivo impatto dell'evento calamitoso, effettuata congiuntamente dal Dipartimento della

protezione civile e dalle regioni e province autonome interessate, sulla base di una relazione del Capo del Dipartimento della protezione civile, il Consiglio dei ministri individua, con una o più deliberazioni, le ulteriori risorse finanziarie necessarie per il completamento delle attività di cui all'art. 25, comma 2, lettere *a)*, *b)* e *c)*, e per l'avvio degli interventi più urgenti di cui alla lettera *d)* del medesimo comma 2, autorizzando la spesa nell'ambito del Fondo per le emergenze nazionali;

Vista la nota del 23 gennaio 2023 con la quale il Presidente della Regione Umbria - Commissario delegato di cui alla sopra citata ordinanza n. 946 del 2022 ha trasmesso la ricognizione delle misure urgenti per le attività di cui alla lettera *b)* e per quelle relative alle lettere *c)*, *d)* ed *e)* del comma 2 dell'art. 25 del citato decreto legislativo n. 1 del 2018;

Visti gli esiti dei sopralluoghi effettuati nei giorni 1° e 2 marzo 2023 dai tecnici del Dipartimento della protezione civile congiuntamente ai tecnici della Regione Umbria;

Considerato, altresì, che il Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, iscritto nel bilancio autonomo della Presidenza del Consiglio dei ministri, presenta le necessarie disponibilità;

Ritenuto, quindi, che ricorrono, nella fattispecie, i presupposti previsti dal citato art. 24, comma 2, del decreto legislativo n. 1 del 2018, per la delibera di integrazione delle risorse;

Vista la nota del Dipartimento della protezione civile del 29 marzo 2023, contenente la relazione di cui al richiamato art. 24, comma 2 del decreto legislativo n. 1 del 2018;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 24, comma 2, del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, lo stanziamento di risorse di cui all'art. 1, comma 3, della delibera del Consiglio dei ministri del 4 novembre 2022, è integrato di euro 8.400.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, per il completamento delle attività di cui alle lettere *b)* e *c)* e per l'avvio degli interventi più urgenti di cui alla lettera *d)* del comma 2 dell'art. 25 del medesimo decreto legislativo.

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Presidente
del Consiglio dei ministri
MELONI

23A02611

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 aprile 2023.

Dichiarazione dello stato di emergenza in conseguenza degli eventi sismici verificatisi il giorno 9 novembre 2022 nel territorio dei Comuni di Ancona, Fano e Pesaro.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI
NELLA RIUNIONE DELL'11 APRILE 2023

Visto il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, ed in particolare l'art. 7, comma 1, lettera *c)* e l'art. 24, comma 1;

Vista la direttiva del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 ottobre 2012 concernente gli indirizzi per lo svolgimento delle attività propedeutiche alle deliberazioni del Consiglio dei ministri e per la predisposizione delle ordinanze di cui all'art. 5, della legge 24 febbraio 1992, n. 225 e successive modificazioni e integrazioni, che, ai sensi dell'art. 15, comma 5, del decreto legislativo citato n. 1 del 2018, resta in vigore fino alla pubblicazione della nuova direttiva in materia;

Considerato che il territorio dei Comuni di Ancona, Fano (PU) e Pesaro il giorno 9 novembre 2022 è stato interessato da un evento sismico di magnitudo 5.5 della scala Richter, localizzato in mare a circa 30 km dalla Costa marchigiana pesarese, e da un successivo sciame sismico, che ha determinato una grave situazione di pericolo per l'incolumità delle persone e per la sicurezza dei beni pubblici e privati;

Considerato, altresì, che tale fenomeno sismico ha provocato l'evacuazione di numerosi nuclei familiari dalle loro abitazioni, nonché danneggiamenti alle infrastrutture e agli edifici pubblici e privati;

Vista la nota del 21 novembre 2022 del Presidente della Regione Marche;

Visti gli esiti dei sopralluoghi effettuati nei giorni 15, 16 e 17 febbraio 2023 dai tecnici del Dipartimento della protezione civile insieme ai tecnici della Regione Marche;

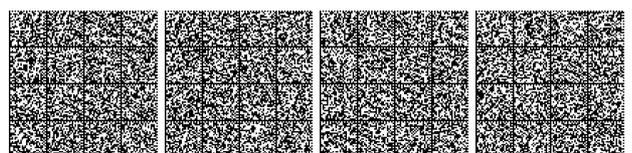
Considerato, altresì, che il Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018, iscritto nel bilancio autonomo della Presidenza del Consiglio dei ministri, presenta le disponibilità necessarie per far fronte agli interventi delle tipologie di cui alle lettere *a)* e *b)* dell'art. 25, comma 2, del decreto legislativo n. 1 del 2018, nella misura determinata all'esito della valutazione speditiva svolta dal Dipartimento della protezione civile sulla base dei dati e delle informazioni disponibili ed in raccordo con la Regione Marche;

Ritenuto, pertanto, necessario provvedere tempestivamente a porre in essere tutte le iniziative di carattere straordinario finalizzate al superamento della grave situazione determinatasi a seguito degli eventi calamitosi in rassegna;

Tenuto conto che detta situazione di emergenza, per intensità ed estensione, non è fronteggiabile con mezzi e poteri ordinari;

Ritenuto, quindi, che ricorrono, nella fattispecie, i presupposti previsti dall'art. 7, comma 1, lettera *c)* e dall'art. 24, comma 1, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018, per la dichiarazione dello stato di emergenza;

Vista la nota del Capo del Dipartimento della Protezione civile del 7 aprile 2023;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 7, comma 1, lettera *c)* e dell'art. 24, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018, è dichiarato, per dodici mesi dalla data di deliberazione, lo stato di emergenza in conseguenza degli eventi sismici verificatisi il giorno 9 novembre 2022 nel territorio dei Comuni di Ancona, Fano e Pesaro.

2. Per l'attuazione degli interventi da effettuare nella vigenza dello stato di emergenza, ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettere *a)* e *b)* del decreto legislativo n. 1 del 2018, si provvede con ordinanze, emanate dal Capo del Dipartimento della protezione civile, acquisita l'intesa della regione interessata, in deroga a ogni disposizione vigente e nel rispetto dei principi generali dell'ordinamento giuridico, nei limiti delle risorse di cui al comma 3.

3. Per l'attuazione dei primi interventi, nelle more della valutazione dell'effettivo impatto dell'evento in rassegna, si provvede nel limite di euro 4.860.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del decreto legislativo n. 1 del 2018.

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Presidente
del Consiglio dei ministri
MELONI

23A02612

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 22 marzo 2023.

Dichiarazione dell'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi verificatisi nei territori della Regione Liguria dal 1° maggio al 30 settembre 2022.

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA,
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Visto il decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102 concernente, tra l'altro, gli interventi del Fondo di solidarietà nazionale a sostegno delle imprese agricole danneggiate da calamità naturali e da eventi climatici avversi;

Visto il decreto legislativo 26 marzo 2018, n. 32 concernente le modifiche al decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, in attuazione dell'art. 21 della legge 28 luglio 2016, n. 154 recante deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale;

Visti gli articoli 5, 6, 7 e 8 del medesimo decreto legislativo 29 marzo 2004, che disciplinano gli interventi di soccorso, compensativi dei danni, nelle aree e per i rischi non assicurabili con polizze agevolate, assistite dal contributo dello Stato;

Visto, in particolare, l'art. 6 che individua le procedure e le modalità per l'attivazione degli interventi di soccorso su richiesta della regione o provincia autonoma interessata, demandando a questo Ministero la dichiarazione del carattere di eccezionalità degli eventi avversi, l'individuazione dei territori danneggiati e le provvidenze concedibili, nonché la ripartizione periodica delle risorse finanziarie del Fondo di solidarietà nazionale per consentire alle regioni l'erogazione degli aiuti;

Visto il decreto-legge 9 agosto 2022, n. 115 convertito con modificazioni dalla legge 21 settembre 2022, n. 142 «Misure urgenti in materia di energia, emergenza idrica, politiche sociali e industriali»;

Visto, in particolare, l'art. 13 (Sostegno alle imprese agricole danneggiate dalla siccità) ai sensi del quale le imprese agricole che hanno subito danni dalla siccità eccezionale verificatasi a partire dal mese di maggio 2022 e che, al verificarsi dell'evento, non beneficiavano della copertura recata da polizze assicurative a fronte del rischio siccità, possano accedere agli interventi previsti per favorire la ripresa dell'attività economica e produttiva di cui all'art. 5 del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102;

Vista la comunicazione della Commissione (2022/C 485/01) relativa agli orientamenti per gli aiuti di Stato nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali;

Visto il regolamento (UE) n. 2022/2472 della Commissione del 14 dicembre 2022 che dichiara compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, alcune categorie di aiuti nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali;

Esaminato, in particolare, l'art. 25 del suddetto regolamento 2022/2472, riguardante gli aiuti destinati a ovviare ai danni causati da eventi climatici avversi assimilabili a calamità naturali;

Visto l'art. 3 del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173 convertito con modificazioni dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204 (nella *Gazzetta Ufficiale* 4 gennaio 2023, n. 3), recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri» ai sensi del quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste», in particolare il comma 3 che dispone che le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2019, n. 179 recante il regolamento di riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 4, del decreto-legge 21 settembre, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132, così come modificato da ultimo dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 24 marzo 2020, n. 53;

Esaminata la proposta della Regione Liguria di declaratoria degli eventi avversi di seguito indicati, per l'applicazione nei territori danneggiati delle provvidenze del Fondo di solidarietà nazionale:

siccità dal 1° maggio al 30 settembre 2022 nelle Provincie di Genova, Imperia, La Spezia e Savona;

Dato atto alla Regione Liguria di aver effettuato i necessari accertamenti dai quali risulta che gli eventi di cui alla presente richiesta di declaratoria hanno assunto il carattere di eccezionalità di cui all'art. 1, comma 2 del decreto legislativo n. 102/04;

Ritenuto di accogliere la proposta della Regione Liguria di attivazione degli interventi compensativi del Fondo di solidarietà nazionale nelle aree colpite per i danni alle produzioni vegetali ed apistiche;

Decreta:

Art. 1.

Declaratoria del carattere di eccezionalità degli eventi atmosferici

È dichiarata l'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi elencati a fianco delle sotto indicate province per i danni causati alle produzioni nei sottoelencati territori agricoli, in cui possono trovare applicazione le specifiche misure di intervento previste del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102:

Genova:	siccità dal 1° maggio 2022 al 30 settembre 2022; provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)* e *d)* nell'intero territorio della Provincia di Genova.
Imperia:	siccità dal 1° maggio 2022 al 30 settembre 2022; provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)* e *d)* nell'intero territorio della Provincia di Imperia.
La Spezia:	siccità dal 1° maggio 2022 al 30 settembre 2022; provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)* e *d)* nell'intero territorio della Provincia di La Spezia.
Savona:	siccità dal 01 maggio 2022 al 30 settembre 2022; provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)* e *d)* nell'intero territorio della Provincia di Savona.

Roma, 22 marzo 2023

Il Ministro: LOLLOBRIGIDA

23A02613

PROVVEDIMENTO 27 aprile 2023.

Modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto di San Daniele».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che è stato pubblicato il regolamento (UE) 2023/467 nella Gazzetta ufficiale dell'UE - serie L 68 del 6 marzo 2023, con il quale è stata approvata la modifica non minore del disciplinare di produzione del Prosciutto di San Daniele DOP, ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto di San Daniele», nella stesura risultante, a seguito della pubblicazione del regolamento (UE) 2023/467 nella Gazzetta ufficiale dell'UE - serie L 68 del 6 marzo 2023.

I produttori che intendono utilizzare la DOP «Prosciutto di San Daniele» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 aprile 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PROSCIUTTO DI SAN DANIELE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Prosciutto di San Daniele» individua esclusivamente il prosciutto crudo a lunga stagionatura che risponde alle caratteristiche ottenute con le procedure di produzione e nell'area di cui al presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Il Prosciutto di San Daniele è un prosciutto crudo salato e stagionato per non meno di quattrocento giorni dalla data di inizio salagione.

Al termine della lavorazione il prosciutto, ottenuto nel rispetto delle norme contenute nel presente disciplinare, prima dell'apposizione del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4 presenta le seguenti:

caratteristiche fisico-morfologiche ed organolettiche:

forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale detta «piedino»;

superficie esterna completamente ricoperta dalla cotenna, ad eccezione del lato interno, originariamente oggetto di sezionamento;

peso non inferiore a 8,3 chilogrammi e non superiore a 12,8 chilogrammi;

carni tenere, da verificare con il sondaggio ed al taglio;

al taglio la parte grassa è bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra;

la parte magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche marezzatura;

il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato;

l'aroma è fragrante e caratteristico in dipendenza del protratto periodo di stagionatura;

caratteristiche fisico-chimiche determinate sul muscolo bicipite femorale:

umidità non inferiore al 57,0% e non superiore al 63,0%;

sale (cloruro di sodio) non inferiore al 4,3% e non superiore al 6,0%;

indice di proteolisi non superiore al 31%;

attività dell'acqua (aW) non superiore a 0,930.

Il Prosciutto di San Daniele, dopo l'apposizione del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, destinato all'affettatura e confezionamento di cui all'art. 8.1.3 presenta le seguenti caratteristiche:

stagionatura non inferiore a quattrocentotrenta giorni dalla data di inizio salagione;

assenza di macchie circoscritte brune o giallastre al taglio;

umidità non superiore al 62,0% determinata sul muscolo bicipite femorale;

attività dell'acqua (aW) non superiore a 0,920 determinata sul muscolo bicipite femorale.

Art. 3.

Zona di produzione

La produzione, dalla salagione all'ultimazione dell'affinamento e fino all'apposizione del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4 e l'eventuale affettatura e confezionamento di cui all'art. 8.1.3 devono avvenire nella zona tipica di produzione delimitata dal territorio amministrativo del Comune di San Daniele del Friuli, Provincia di Udine, nella Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia.

Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto esclusivamente da suini nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento, prosciuttifici, laboratori di affettamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del Prosciutto di San Daniele

5.1 Caratteristiche genetiche

La materia prima da utilizzare è costituita dagli arti posteriori, nel seguito detti «cosce», ottenuti da suini nati, allevati, macellati e sezionati nella zona di produzione individuata all'art. 3.

Le cosce suine fresche devono provenire da suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro genealogico italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)* e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c)* e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)*.

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e non consentite:

Tipo genetico verro → / **Tipo genetico scrofa ↓**	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (…) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI = Duroc italiana

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

I tipi genetici da utilizzare devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H *Heavy* ed appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine.

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

verri e scrofe;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - *Porcine Stress Sindrome*).

Allevamento dei suini

Le fasi e le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale.

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;

svezzamento;

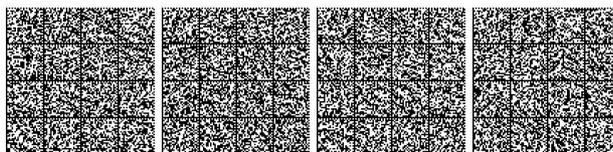
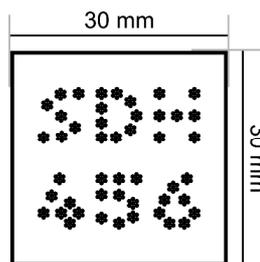
magronaggio;

ingrasso.

Allattamento:

la fase va dal momento della nascita del suinetto fino a ventotto giorni di età, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di benessere dei suini. In questa fase l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento o naturale sotto scrofa o artificiale, nel rispetto della normativa vigente. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Entro questa fase l'allevatore deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il seguente tatuaggio di origine ad inchiostro, con le seguenti indicazioni.

Tatuaggio di origine   Piastra per l'apposizione del tatuaggio di origine

Il tatuaggio di origine reca lettere e cifre riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm.

Nello specifico il tatuaggio di origine presenta: la sigla della provincia dove è ubicato l'allevamento iscritto al sistema di controllo in cui i suinetti sono nati in luogo delle lettere «SD»; il numero di identificazione dell'allevamento in luogo delle cifre «456»; la lettera identificativa del mese di nascita del suino in luogo della lettera «H».

La seguente tabella associa i mesi dell'anno alle lettere identificative del mese di nascita del suinetto da riprodurre con il tatuaggio di origine in luogo della lettera «H»:

Mese Nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera identificativa del mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

In sostituzione o in associazione al presente tatuaggio di origine sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto nel corso del processo produttivo. Ai fini del presente disciplinare l'età dei suini in mesi è data dalla differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione dell'età e il mese di nascita ed è accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui sopra.

Svezzamento:

è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale. Il suino in questo stadio di crescita raggiunge un peso massimo di 40 chilogrammi, e allo scopo di soddisfare i suoi fabbisogni fisiologici gli alimenti possono essere costituiti dalle materie prime ammesse dalla normativa vigente in materia di alimentazione animale. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca. È ammessa l'integrazione vitaminica, minerale e amminoacidica dell'alimentazione e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.

Magronaggio:

è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella seguente tabella nelle quantità indicate:

Tabella delle materie prime ammesse s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Frumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluted feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte[1]	fino a 15 litri per capo al giorno

Latticello[1]	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca
Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati[2]	fino al 3% della s.s.
Melasso[3]	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia[4]	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole[4]	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza[4]	fino al 10% della s.s.
Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o panello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.

Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.
1. Siero di latte e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo al giorno.
2. Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.
3. Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.
4. Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.

L'alimentazione del suino nella fase di magronaggio deve inoltre tener conto delle seguenti specifiche:

almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3;

sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente;

l'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o di siero di latte e/o di latticello, che in forma secca;

ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità, è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della s.s.;

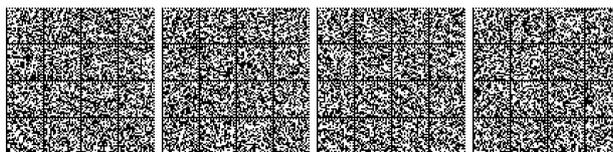
la presenza di s.s. da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale.

Ingrasso:

è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. Alla fine della fase di ingrasso dovrà essere ottenuto un suino pesante che avrà raggiunto in fase di macellazione i pesi della carcassa descritti al successivo art. 5.3. In questa fase sono consentiti gli alimenti costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, ad esclusione della soia integrale tostata e/o panello di soia e della farina di pesce.

L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di tutte le specifiche già previste per la fase di magronaggio, con la sola eccezione della presenza di s.s. da cereali che non deve essere inferiore al 55% di quella totale.

5.1 Macellazione e sezionamento dei suini

L'età minima del suino alla macellazione è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.2, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino. Il computo dell'età in mesi è dato dalla differenza tra il mese in cui avviene la macellazione e il mese di nascita.

Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy*, con peso della carcassa da un minimo di 110,1 chilogrammi a un massimo di 168 chilogrammi, ed appartenenti alle classi «U», «R», «O» della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

Per la preparazione delle cosce il macello iscritto al sistema di controllo deve sezionare la carcassa suina nel modo seguente: dall'avanti all'indietro nella parte superiore per un terzo della fascia lata, nel terzo inferiore del gluteo mediano, nel terzo superiore del gluteo superficiale, nella metà circa del lungo vasto e nella parte superiore del semimembranoso, con un taglio ad arco. Nella parte mediale va disarticolata l'articolazione cosciofemorale e vanno sezionati i muscoli trasversalmente seguendo la linea descritta con il taglio esterno. La forma esteriore della coscia fresca è altresì assicurata dalla limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore che non deve essere superiore a 8 centimetri.

Le cosce suine fresche così sezionate e munite di parte distale, detta piedino, devono presentare le seguenti caratteristiche:

peso non inferiore a 12,5 chilogrammi e non superiore a 17,5 chilogrammi;

spessore del grasso del lato esterno della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore, detta «sottonoce», con la coscia e il relativo lato esterno posto sul piano orizzontale, non inferiore a 17 millimetri cotenna compresa; per lato esterno della coscia si intende quello completamente ricoperto dalla cotenna;

grasso di giusta consistenza, valutata attraverso la determinazione del numero di iodio, non superiore a 70, oppure del contenuto di acido linoleico, non superiore al 15%, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia;

assenza di miopatie conclamate PSE, DFD e con postumi evidenti da pregressi processi flogistici e traumatici.

Ai soli fini specifici di lavorazioni destinate a determinati Paesi terzi che vietano la presenza sul prosciutto della parte distale, detta piedino, è consentita la lavorazione di cosce prive di parte distale e con un peso compreso tra 12 e 17 chilogrammi.

Le operazioni di sezionamento della carcassa suina posso essere eseguite in laboratori di sezionamento iscritti al sistema di controllo diversi dal macello che ha eseguito l'abbattimento degli animali.

Il macello deve apporre sulle cosce fresche idonee da utilizzare ai fini della DOP, munite del tatuaggio di origine e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.2, in modo visibile ed inamovibile il seguente timbro identificativo:

Timbro identificativo del macello

Il timbro identificativo del macello è costituito da una sigla di larghezza 30 mm e altezza 8 mm che identifica il macello iscritto al sistema di controllo, rappresentata da una lettera e da due numeri, posta in luogo dei caratteri «A88» a cui può essere anteposta la sigla «PP». Tale timbro certifica la piena sussistenza dei requisiti di idoneità delle cosce circa il loro ottenimento da suini provenienti da allevamenti iscritti al sistema di controllo, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa per le cosce fresche da destinare alla produzione protetta. In sostituzione o in associazione al presente timbro identificativo del macello sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto nel corso del processo produttivo.

Le cosce fresche, isolate dalla carcassa, devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra -1°C e +4°C. Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna e le cosce devono essere consegnate ai prosciuttifici iscritti al sistema di controllo non oltre cinque giorni dalla data di macellazione.

5.4 Fasi di lavorazione del Prosciutto di San Daniele

Le fasi del processo produttivo di ottenimento del Prosciutto di San Daniele presso il prosciuttificio iscritto al sistema di controllo sono le seguenti:

isolamento, raffreddamento e rifilatura;

apposizione del sigillo di inizio salagione;

salagione e pressatura;

riposo, toelettatura e rinvenimento;

lavaggio;

asciugamento e pre-affinamento;

affinamento e sugnatura o stuccatura;

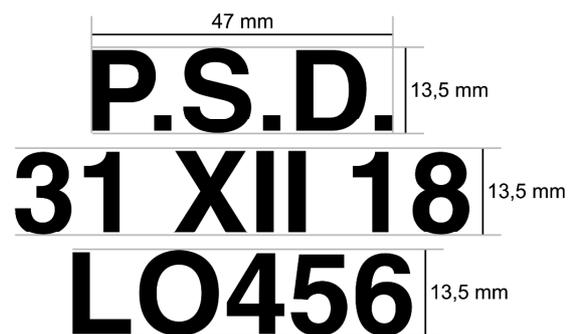
apposizione del contrassegno a fuoco.

Isolamento, raffreddamento e rifilatura:

le cosce suine fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento devono essere lavorate presso il prosciuttificio non oltre cinque giorni dalla data di macellazione e non è ammessa la lavorazione di cosce suine congelate o che sono state sottoposte a processi di congelazione. Le cosce suine fresche, qualora non avvenga immediatamente la salagione, vengono trasferite in una cella, dove sostano per uniformare le condizioni delle carni a temperatura di refrigerazione e comunque non inferiore a 0°C. Prima della salagione viene eseguita la «rifilatura» che consiste nella rifinitura superficiale di parti di grasso e di frazione muscolare sul lato interno della coscia. Tale procedimento - che può essere ripetuto - permette di correggere eventuali imperfezioni del taglio, rispetto alle modalità già descritte nell'art. 5.3, di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva azione di penetrazione del sale, e di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.

Apposizione del sigillo di inizio salagione:

prima della salagione, il prosciuttificio deve apporre solo sulle cosce fresche valutate idonee, munite del timbro identificativo del macello e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.3 e che rispettano i requisiti del disciplinare, il seguente sigillo di inizio salagione:

Sigillo di inizio salagione

Il sigillo di inizio salagione nella parte superiore riproduce la sigla «P.S.D.» fissa con una larghezza di 47 mm; nella parte centrale in luogo della data «31 XII 18» riproduce la data di inizio salagione espressa, nell'ordine, dall'indicazione del giorno in numeri arabi, del mese in numeri romani e dell'anno con le ultime due cifre in numeri arabi; nella parte inferiore in luogo dei caratteri «LO456» riproduce il codice del lotto o della partita stabilito dal prosciuttificio; l'altezza di tutti i caratteri è di 13,5 mm.

In sostituzione o in associazione al presente sigillo di inizio salagione sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.

Salagione e pressatura:

le cosce sono massaggiate, con procedimenti manuali o meccanici, onde predisporre la carne al ricevimento del sale, e verificarne il prefetto dissanguamento. Le cosce riposte su un piano orizzontale con il lato interno posto verso l'alto sono coperte con sale *ad libitum*. Per la salagione viene utilizzato esclusivamente sale marino, essendo del tutto vietato, nel corso della lavorazione delle cosce, l'uso di altre sostanze chimiche, conservanti ed additivi. Il processo di salagione ha una durata commisurata alle classi di peso che compongono il lotto o la partita in lavorazione. Mantenute sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in cella, dove rimangono a condizioni di umidità controllata non inferiore al 65% e temperatura variabile tra 0°C e +5°C per il periodo indicato sotto, che viene interrotto una o più volte. Estratte dalla cella le cosce vengono ripulite dal sale residuale, viene ripetuto il massaggio, e infine, viene ripetuta l'aspersione delle stesse con ulteriore sale. Riposte nuovamente in cella, le cosce salate vi rimangono per un periodo complessivo massimo, calcolato dall'inizio della salagione al termine della stessa, di un giorno per chilogrammo di peso, definito sulla base dell'esperienza del mastro prosciuttaio. Ogni movimentazione delle cosce nella fase ivi descritta coincide con la ripetizione di massaggi delle carni che costituiscono la loro «pressatura»; in base all'esperienza del mastro prosciuttaio la pressatura può essere effettuata anche mediante pressioni esercitate in maniera uniforme e per più giorni in celle a condizioni di umidità non inferiore al 45% e temperatura compresa tra 0°C e +6°C. La pressatura comunque eseguita fa assumere in via definitiva alle cosce la caratteristica forma a chitarra e ha le finalità di esercitare uno stimolo allo sgrondo della vena femorale e delle sue derivazioni, produrre un assestamento della parte grassa rispetto alla parte magra che agevola la funzione di penetrazione del sale e ridurre lo spessore della massa muscolare soggetta ai fenomeni osmotici che si producono nel corso delle fasi successive.

Riposo, toelettatura e rinvenimento:

le cosce dissalate vengono poste a riposo in un locale, per un periodo non inferiore a settantacinque giorni calcolato in funzione delle classi di peso delle cosce suine e delle esigenze tecnologiche individuate dall'esperienza del mastro prosciuttaio, a condizioni ambientali di umidità compresa tra 45% e 90% e temperatura compresa tra +1°C e +6°C ad inizio ciclo. Durante questa fase il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa carnosa, distribuendosi in modo uniforme. Prima della fine del riposo si esegue la «toelettatura», cioè la rifinitura della superficie del lato interno della coscia dagli effetti del sopravvenuto calo peso. Terminato il riposo le cosce vengono sottoposte ad un «rinvenimento» termico, lento e progressivo per almeno un giorno, atto ad avvicinare la temperatura del prodotto a quella ambientale, compresa tra 11°C e 20°C.

Lavaggio:

le cosce qualora presentino formazioni superficiali prodottesi durante la salagione, e per effetto delle successive lavorazioni finalizzate alla disidratazione delle carni, possono essere sottoposte ad un lavaggio mediante l'applicazione sulla superficie esterna di getti d'acqua.

Asciugamento e pre-affinamento:

le cosce vengono trasferite in locali dove si procede ad un ulteriore rialzo termico delle carni in condizioni ambientali di umidità e temperatura controllate individuate dall'esperienza del mastro prosciuttaio in funzione della pezzatura delle cosce. La variabilità dei valori è funzionale e propedeutica alle tecniche del trattamento successivo: l'affinamento. Questo può essere infatti preceduto da una fase di «preaffinamento», dalla durata di massimo quaranta giorni, durante la quale prosegue il processo di acclimatamento-asciugatura delle carni a temperature in progressivo aumento comprese tra 11°C e 20°C e in condizioni di umidità in progressiva riduzione.

Affinamento e sugnatura o stuccatura:

i prosciutti - a questo punto del processo produttivo è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce - devono essere trasferiti in appositi locali di affinamento, dove prosegue la loro stagionatura, si tratta di ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono naturali, grazie all'esistenza ed all'apertura frequente delle numerose finestre di cui sono dotati, dove sono continuamente sollecitati dall'aerazione naturale. Solo quando le condizioni climatiche ed ambientali esterne presentano irregolarità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, è ammesso l'uso di impianti di condizionamento, comunque impiegando l'aria esterna. Il processo di affinamento ha una durata funzionale alla pezzatura dei prosciutti, fermi i limiti minimi del completo processo di lavorazione descritti nel prosieguo. Nel corso dell'affinamento nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le proprietà organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno: la poca umidità e la ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del Prosciutto di San Daniele. Durante l'affinamento non può essere eseguito alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la «sugnatura» o «stuccatura», operata una o più volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante finissaggio manuale. Tale preparato e la relativa applicazione hanno esclusivamente funzioni tecniche di ammorbidimento della superficie esterna non coperta dalla cotenna, di contemporanea protezione della stessa dagli agenti esterni e di regolazione dell'azione osmotica. Per tale ragione, la legislazione vigente non considera la sugna un ingrediente ma bensì un coadiuvante tecnologico. Durante l'affinamento e dopo la sua ultimazione, eccettuata la sugnatura ed un eventuale lavaggio finale effettuato prima delle operazioni di disosso, è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza e non è consentita la ripetizione di un qualsiasi trattamento precedente. L'affumicatura del prodotto non è consentita.

Apposizione del contrassegno a fuoco:

la durata minima dell'intero processo di lavorazione, dalla data di inizio salagione di ogni singola coscia all'ultimazione dell'affinamento, è di quattrocento giorni.

Al completamento del processo di produzione, sui prosciutti che presentano tutte le caratteristiche previste dall'art. 2 viene apposto il contrassegno a fuoco della DOP sulla parte anteriore alta della culatta del prosciutto in prossimità del gambo. Per parte anteriore del prosciutto si intende quella non completamente ricoperta dalla cotenna. È consentito replicare il contrassegno a fuoco anche in altre posizioni della cotenna del prosciutto.

Di seguito la rappresentazione grafica del contrassegno a fuoco:

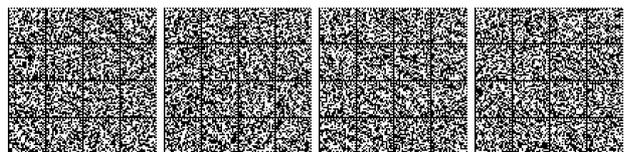
Il contrassegno a fuoco è costituito dalla denominazione «Prosciutto di San Daniele» in forma circolare recante nella parte centrale la rappresentazione stilizzata di un prosciutto con l'indicazione della sigla «SD». Sotto il piedino del prosciutto, in luogo delle cifre «00», deve essere riportato il codice identificativo del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo in cui si completa il processo produttivo.

Il contrassegno a fuoco presenta le seguenti dimensioni:

altezza 62 mm;

larghezza 80 mm;

altezza dei caratteri della denominazione «Prosciutto di San Daniele» 7 mm;

altezza del codice identificativo del prosciuttificio in cui si completa il processo produttivo 6 mm.

Il contrassegno a fuoco può recare anche particolari segni di identificazione atti a comprovare l'autenticità dello stesso.

Il consorzio di tutela riconosciuto è il proprietario delle matrici e degli strumenti per l'apposizione del contrassegno a fuoco che sono affidati all'organismo di controllo per il loro utilizzo.

Il contrassegno a fuoco vale sia come segno di identificazione sia di qualificazione del Prosciutto di San Daniele, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto assicurandone l'autenticità, e di garantire che il prodotto ha subito tutti i passaggi produttivi previsti.

In sostituzione o in associazione al presente contrassegno a fuoco sarà consentito l'utilizzo anche di altro dispositivo identificativo validato dall'organismo di controllo che assicuri o garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.*5.5 Trasferimenti dei prosciutti in lavorazione*

Le cosce in corso di lavorazione possono essere trasferite da un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo ad un altro solo dopo che siano trascorsi centottanta giorni dalla data di inizio salagione. Il trasferimento, in deroga alla precedente prescrizione, è consentito solo laddove sussistano provate motivazioni di forza maggiore tali da pregiudicare la lavorazione dei prosciutti o il loro deperimento. Successivamente è sempre ammesso il trasferimento dei prosciutti da un prosciuttificio ad un altro e il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui al precedente art. 5.4 da apporre al prosciutto al termine della lavorazione è quello del prosciuttificio in cui si completa il processo produttivo.

5.6 Prescrizioni particolari

Presso i prosciuttifici iscritti al sistema di controllo è fatto divieto di utilizzare cosce suine munite della parte distale, detta piedino, per lavorazioni non omologate diverse dal Prosciutto di San Daniele.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La zona tipica di produzione del Prosciutto di San Daniele di cui all'art. 3 è ubicata nel Friuli centrale; l'area delimitata ha superficie di 3.467 ettari ed è posizionata lungo il corso del fiume Tagliamento. L'insediamento abitato si sviluppa sulle pendici ed alla base di un colle morenico alto alla sommità 276 metri sul livello del mare, ed ingloba il corso della riva sinistra del fiume Tagliamento. Al di là del fiume Tagliamento, a meno di 2.000 metri in linea d'aria, sorgono i primi rilievi montuosi delle Prealpi Carniche. L'orografia della zona e la sua origine morenica definiscono una particolare conformazione del suolo che ha una forte capacità igroscopica e, conseguentemente, una funzione permanente di drenaggio dell'umidità. Questo effetto diretto interagisce con le brezze che, lungo l'alveo del fiume Tagliamento, risalgono calde dal Mare Adriatico (distante 35 chilometri in linea d'aria), raffreddandosi via via ed incontrandosi direttamente con quelle più fredde discendenti dalle Alpi lungo il corso a monte del medesimo fiume Tagliamento, in un collegamento ideale diretto con il Canale del Ferro del Tarvisiano, distante alcune decine di chilometri. Ne scaturisce un microclima costante ed originale, effettivamente limitato al contesto geografico considerato, che ha come risultato la garbata ventilazione permanente della zona che, unita alla funzione di drenaggio assicurata dal contesto geomorfologico, assicura un ambiente né troppo umido né eccessivamente secco.

Sotto il profilo storico, la produzione di prosciutti in San Daniele del Friuli risale all'influsso esercitato dalla cultura celtica e preromana di conservare, salandole, le cosce di suino. San Daniele del Friuli - insediamento sicuramente precedente all'epoca della colonizzazione romana - sorge in un'area popolata dai popoli celtici. In epoca romana, San Daniele fu sicuramente il sito di una «villa» e subì per intero i frutti di quella cultura, particolarmente sentita in Friuli («*Forum Julii*») fin dal periodo repubblicano. In seguito alla dominazione longobarda San Daniele appartenne per lungo tempo al feudo del Patriarca di Aquileia che promosse l'attuale insediamento urbano e consentì l'assetto di «libero comune». È con l'assetto del «libero comune» che si reperiscono gli «*Annales*» della Comunità e, con essi, i primi documenti scritti che consentono di valutare l'importanza ed il ruolo della produzione di prosciutto in San Daniele del Friuli che comprendeva l'intero arto posteriore fino al piede. Nel tardo medioevo a San Daniele l'autorità pubblica si sobbarcava l'onere di un custode per la cura dei maiali nei giorni di mercato. Dai verbali del '500, per le frequenti delibere del Consiglio comunale dell'Arengo di San Daniele, si deduce l'importanza e la particolare attenzione rivolta all'allevamento suino. Infatti, si aggiornano e si rinnovano alcune disposizioni sul Capitolato del pubblico porcaro. Ulteriori ricerche, svoltesi presso la Civica Biblioteca Guarneriana, documentano che il prosciutto stagionato nella zona di San Daniele è oggetto di «*corvées*» feudali, suggello di accordi diplomatici e commerciali, gradito omaggio a potenti e notabili, Dogi veneziani in particolare, veicolo di unanime consenso al Concilio di Trento, dove giunge a dorso di mulo e, non da ultimo, bene posto sotto sequestro, per la sua preziosa importanza, dal Generale Massena nel 1797, poco prima del Trattato di Campoformido. Il prosciutto della zona veniva inoltre puntualmente inserito dal Cancelliere della Comunità nel Calmiere dei prezzi di vendita per ognuna delle due grandi fiere annuali di San Daniele. La funzione di mercato suino di San Daniele è correlata alle foreste veneto-friulane che prima dei diboscamenti (provocati soprattutto dai veneziani per la costruzione di navi) accoglievano mandrie di maiali.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto, da un organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale organismo di controllo è IFCQ Certificazioni S.r.l. di via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele del Friuli (UD), tel. 0432/940349, e-mail: info@ifcq.it - PEC: ifcq@pec.it

Art. 8.

Presentazione, commercializzazione ed etichettatura

8.1 Presentazione e commercializzazione

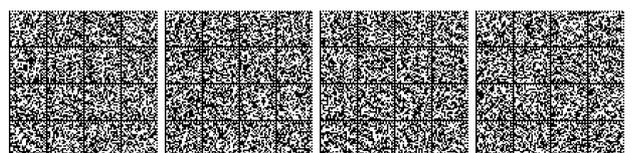
Il Prosciutto di San Daniele è commercializzato intero con osso, disossato intero, disossato sezionato in tranci, può inoltre essere affettato e confezionato alle condizioni di seguito indicate.

8.1.1 Intero con osso

Il Prosciutto di San Daniele intero con osso una volta acquisito il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, deve conservare la parte distale, detta piedino, e non può subire ulteriori lavorazioni eccetto il prolungamento della stagionatura, la sugnatura, un eventuale lavaggio finale, effettuato prima delle operazioni di disosso, il disosso e l'affettatura. Il prosciutto intero con osso in genere viene posto in vendita tal quale ed è soggetto a calo peso.

L'intero processo di lavorazione del Prosciutto di San Daniele intero con osso, che inizia dalla data di inizio salagione e che comprende tutte le fasi descritte nell'art. 5.4 fino alla vendita, convenzionalmente viene detto «stagionatura del prosciutto». L'indicazione della stagionatura è convenzionalmente espressa in numero di mesi, ed è calcolata come differenza tra il mese in cui si effettua la determinazione della stagionatura e il mese della data di inizio salagione.

8.1.2 Disosso e confezionamento

Le operazioni di disosso devono essere effettuate mantenendo integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco e il sigillo di inizio salagione e/o i dispositivi identificativi di cui all'art. 5.4. Le sole operazioni di disosso del Prosciutto di San Daniele destinato alla successiva affettatura e confezionamento di cui all'art. 8.1.3, ai soli fini della produzione delle confezioni di prodotto affettato e confezionato, non possono essere realizzate al di fuori dell'area tipica.

Il Prosciutto di San Daniele disossato in tranci deve presentare su ogni pezzo il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, preventivamente apposto presso il prosciuttificio iscritto al sistema di controllo in cui si completa il processo produttivo.

Per quanto riguarda il prosciutto disossato, venduto intero o sezionato in tranci, o destinato alla produzione di affettato e confezionato, l'indicazione della stagionatura del prosciutto, che inizia dalla data di inizio salagione e che comprende tutte le fasi descritte nell'art. 5.4 fino alla vendita, viene computata al momento del disosso e confezionamento dello stesso.

8.1.3 Affettatura e confezionamento

Su ogni prosciutto di San Daniele da destinare all'affettatura deve essere mantenuta integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco e/o altro dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4. I Prosciutti di San Daniele disossati destinati alla successiva affettatura e confezionamento devono essere conservati e affettati separatamente da altri prosciutti e possono essere stoccati per un periodo immediatamente precedente all'affettatura a temperature inferiori a 0°C.

Il confezionamento può avvenire in confezioni ad atmosfera modificata, ovvero sottovuoto. Per il confezionamento del Prosciutto di San Daniele il laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo deve utilizzare solo confezioni la cui veste grafica sia stata preventivamente approvata e autorizzata.

8.2 Riproduzione del contrassegno grafico e uso della denominazione

Il contrassegno grafico della DOP «Prosciutto di San Daniele» è costituito dalla denominazione «Prosciutto di San Daniele» in forma circolare recante nella parte centrale la rappresentazione stilizzata di un prosciutto con l'indicazione della sigla «SD». Sotto il piedino del prosciutto, in luogo delle cifre «00», deve essere riportato il codice identificativo di un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo o di un laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo interessati nella produzione o nella commercializzazione del prodotto.

Di seguito la rappresentazione del contrassegno grafico:

La riproduzione del contrassegno grafico sui sistemi di etichettatura o sui materiali vari di stampa deve rispettare la misura minima consentita della Base di 20 mm e deve mantenere il rapporto Base/Altezza di 1,3.

La denominazione «Prosciutto di San Daniele» deve essere riportata in lingua italiana e deve essere apposta esclusivamente facendo riferimento alle indicazioni di etichettatura di cui all'art. 8.3 e alle seguenti specifiche:

per il prosciutto intero con osso, disossato intero o sezionato in tranci solo la presenza del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4 consente la legittima qualificazione del prodotto quale «Prosciutto di San Daniele»;

per il prosciutto affettato e confezionato di cui all'art. 8.1.3 solo la presenza del contrassegno grafico riprodotto a stampa consente la legittima qualificazione del prodotto quale «Prosciutto di San Daniele»;

per le fattispecie sopra indicate senza la presenza del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4, o del contrassegno grafico, il prodotto non può recare la denominazione «Prosciutto di San Daniele» né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale.

8.3 Etichettatura

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele intero con osso deve recare le seguenti indicazioni:

la denominazione «Prosciutto di San Daniele» seguita immediatamente dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» (o l'acronimo «DOP»); la denominazione deve essere riportata nel campo visivo principale del sistema di etichettatura e distinguersi dalle rimanenti indicazioni;

il simbolo dell'UE della DOP (logo DOP): deve essere inserito nel campo visivo principale in corrispondenza della denominazione o in una posizione neutra dello stesso;

l'elenco degli ingredienti con la dicitura «Ingredienti: coscia di suino italiano, sale marino» o «Ingredienti: carne di suino italiano, sale marino»;

la ragione sociale o il marchio commerciale e la sede del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che completa il processo produttivo del prosciutto o del prosciuttificio iscritto al sistema di controllo che commercializza il prosciutto: tale indicazione deve essere riportata nel campo visivo principale e con caratteri di altezza minima 4 mm eccetto per l'indirizzo della via.

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele disossato intero o sezionato in tranci deve recare, oltre alle indicazioni prescritte per il prodotto intero con osso anche le seguenti indicazioni:

la sede dello stabilimento di confezionamento;

la data di inizio salagione con indicazione di mese e anno, in tutti i casi in cui la confezione non permetta la consultazione del sigillo di inizio salagione e/o del dispositivo identificativo di cui all'art. 5.4.

L'etichettatura del Prosciutto di San Daniele affettato e confezionato deve recare le seguenti indicazioni:

un'area grafica coordinata riportante i seguenti elementi: la denominazione «Prosciutto di San Daniele»; la dicitura «Denominazione di Origine Protetta» (o l'acronimo «DOP»); il contrassegno grafico riportante il codice identificativo del laboratorio di affettamento iscritto al sistema di controllo che esegue le operazioni di affettatura e confezionamento; la dicitura «Prodotto, affettato e confezionato a San Daniele del Friuli»;

il simbolo dell'UE della DOP (logo DOP): deve essere inserito nel campo visivo principale in corrispondenza della denominazione o in una posizione neutra dello stesso;

l'elenco degli ingredienti con la dicitura «Ingredienti: coscia di suino italiano, sale marino» o «Ingredienti: carne di suino italiano, sale marino»;

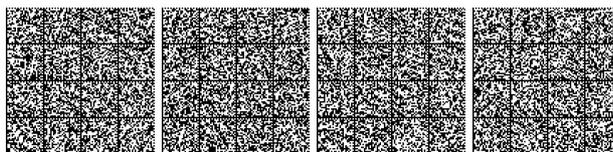
la sede dello stabilimento di confezionamento;

la data di inizio salagione con indicazione di mese e anno;

un apposito codice di identificazione, controllo e certificazione di ciascuna confezione.

È vietato l'utilizzo di aggettivi laudativi associati alla denominazione «Prosciutto di San Daniele» quali extra, super, classico e autentico. Il medesimo divieto vale anche per la pubblicità e la promozione del Prosciutto di San Daniele, in qualsiasi forma o contesto.

Sono invece ammesse tutte le indicazioni relative alle modalità di presentazione del prodotto (quali per esempio: intero con osso, disossato, affettato, etc.).

23A02580

PROVVEDIMENTO 27 aprile 2023.

Modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto di Parma».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che è stato pubblicato il regolamento (UE) n. 2023/461 nella *Gazzetta Ufficiale* dell'UE - serie L 68 del 6 marzo 2023, con il quale è stata approvata la modifica non minore del disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP, ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Prosciutto di Parma», nella stesura risultante, a seguito della pubblicazione del regolamento (UE) n. 2023/461 nella *Gazzetta Ufficiale* dell'UE - serie L 68 del 6 marzo 2023.

I produttori che intendono utilizzare la DOP «Prosciutto di Parma», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 aprile 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PROSCIUTTO DI PARMA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» è riservata esclusivamente al prosciutto rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

Il Prosciutto di Parma, all'atto dell'apposizione del contrassegno a fuoco «corona ducale», anche detta marchiatura - e/o di dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma - nella sua forma tipica «intero con osso», presenta le seguenti caratteristiche:

a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale, ossia il piedino, privo di imperfezioni esterne, tali da pregiudicare l'immagine del prodotto;

b) peso: non inferiore a 8,2 kg e non superiore a 12,5 kg;

c) stagionatura: minimo 14 mesi, computando nel conteggio il mese nel quale è stato apposto il sigillo e/o i dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma;

d) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

e) aroma e sapore: sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico;

f) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati, ossia la concentrazione di sale marino - cloruro di sodio -, umidità e azoto solubile (indice di proteolisi).

Per ciascuno dei tre suddetti parametri sono stati individuati degli intervalli che diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche del Prosciutto di Parma.

Tali intervalli risultano così definiti:

umidità: 58,0% - 63,0%

sale: 4,2% - 6,0%

indice di proteolisi: 25,0% - 32,0%

I suddetti parametri vengono determinati a partire dalla sola frazione magra isolata dal bicipite femorale del prosciutto prima dell'apposizione del contrassegno «corona ducale» e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990, n. 26 - ed ancor prima dalla legge 4 luglio 1970, n. 506 - comprende il territorio della Provincia di Parma (Regione Emilia-Romagna, Italia) posto a Sud della via Emilia, ad una distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad Est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.

Solo in tale zona devono essere ubicati i prosciuttifici ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal disciplinare. Il Prosciutto di Parma è ottenuto da suini nati, allevati e macellati solamente nelle seguenti Regioni italiane: Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990, n. 26, così come modificata dall'art. 60 della legge 19 febbraio 1992, n. 142, e dal decreto ministeriale 15 febbraio 1993, n. 253. In tale zona hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del Prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione protetta.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna delle fasi gli *input*, ossia i prodotti in entrata, e gli *output*, cioè i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, di allevamenti,

macelli, laboratori di sezionamento, prosciuttifici, magazzini di stagionatura, laboratori di affettamento e confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'organismo di controllo delle quantità lavorate, sono garantite la tracciabilità e la rintracciabilità, da monte a valle, della filiera di produzione. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del Prosciutto di Parma

5.1 Tipi genetici ammessi.

Per la preparazione del Prosciutto di Parma la materia prima da utilizzare deve essere costituita da cosce fresche ottenute da suini nati, allevati, macellati e sezionati nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Le cosce suine fresche devono provenire da suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)* e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc, attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

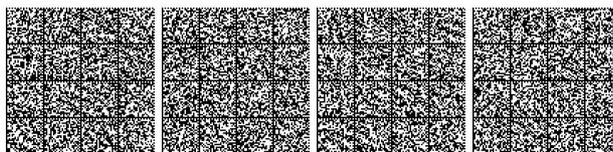
c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc, attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera *c)* e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera *a)*.

Di seguito, vengono esplicitati i predetti requisiti genetici, riportando sia le combinazioni genetiche ammesse, che quelle non consentite:

Tipo genetico verro → / **Tipo genetico scrofa ↓**	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, ecc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera riportata tra parentesi e riferita all'elenco puntato sopradescritto; X = non consentito; LW= Large White; LWI = Large White Italiana; L= Landrace; LI= Landrace Italiana; D= Duroc; DI= Duroc Italiana.

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. I tipi genetici da utilizzare devono assicurare l'ottenimento alla macellazione di carcasse pesanti, classificate H *Heavy* ed appartenenti alle classi U, R, O della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine.

Non possono essere utilizzate le cosce suine fresche provenienti da:

verri e scrofe;

suini figli di verri e scrofe diversi da a-b-c-d;

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS - *Porcine Stress Sindrome*).

5.2 Allevamento e alimentazione dei suini.

I tipi genetici utilizzati e le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione dell'Unione europea, H *Heavy* ed appartenenti alle classi U, R, O.

Le tecniche di allevamento dei suini destinati alla produzione di Prosciutto di Parma devono garantire agli animali standard di salute e benessere, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente dell'UE e nazionale.

Le fasi dell'allevamento sono le seguenti:

allattamento;

svezzamento;

magronaggio;

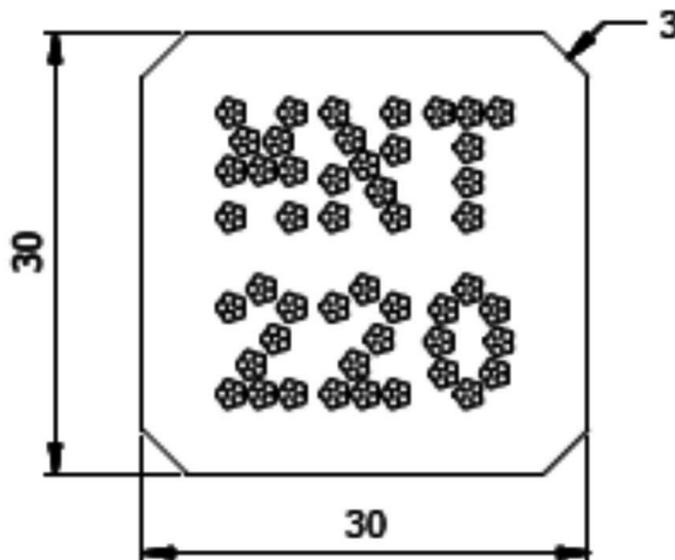
ingrasso.

Allattamento: la fase va dal momento della nascita del suinetto sino ad almeno ventotto giorni; è ammesso anticipare tale termine alle condizioni previste dalla vigente normativa dell'UE e nazionale in materia di benessere dei suini.

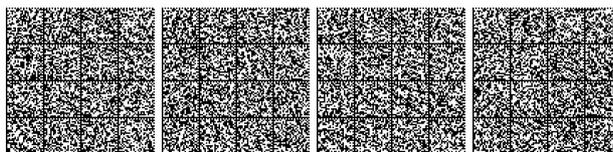
In questa fase, l'alimentazione avviene attraverso l'allattamento naturale sotto la scrofa o artificiale nel rispetto della normativa dell'UE e nazionale vigente. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suinetti in allattamento è altresì possibile iniziare a somministrare le materie prime ammesse dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, in materia di alimentazione animale.

Inoltre, sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa dell'UE e nazionale vigente.

In questa fase, entro il ventottesimo giorno dalla nascita e, in ogni caso, nel momento in cui il suinetto si trova ancora sotto la scrofa, l'allevatore iscritto nel sistema dei controlli appone sulla porzione laterale di entrambe le cosce posteriori del suinetto, un tatuaggio indelebile ed inamovibile detto «tatuaggio di origine» e/o dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma, come sotto evidenziati. Tale tatuaggio è costituito dalla sigla della provincia in cui è situato l'allevamento di origine, da una lettera alfabetica variabile che indica il mese di nascita dell'animale e dal codice numerico o alfanumerico di identificazione dell'allevamento di origine, secondo il modello sotto riportato.

Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm, come da modello sotto riportato:

Le lettere indicanti il mese di nascita dei suinetti sono utilizzate secondo la seguente tabella:

Mese nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Sigla	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

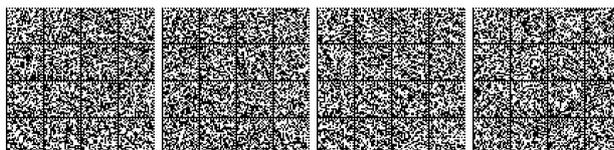
In sostituzione o in associazione del succitato tatuaggio di origine, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

Svezzamento: è la fase successiva all'allattamento, che può prolungarsi fino a tre mesi di età dell'animale e il suino in questo stadio di crescita può raggiungere un peso massimo di 40 chilogrammi. Al fine di soddisfare i fabbisogni fisiologici dei suini durante lo svezzamento, possono essere somministrate tutte le materie prime ammesse dalla normativa vigente, in materia di alimentazione animale.

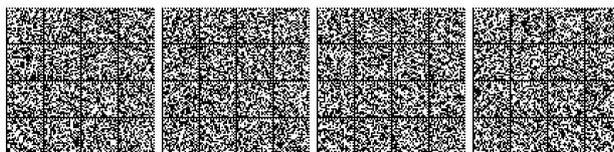
Inoltre, sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa dell'UE e nazionale vigente.

Magronaggio: è la fase successiva allo svezzamento, che può prolungarsi fino a cinque mesi di età dell'animale. Il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi. Ai fini dell'alimentazione del suino in magronaggio, le materie prime consentite, le quantità e le modalità di impiego sono riportate nella tabella sottostante.

Sono ammesse tolleranze sulle percentuali in peso delle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa dell'UE e nazionale vigente, relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi. L'alimento può essere presentato sia in forma liquida - cosiddetto «broda» o «pastone» - e, per tradizione, con siero di latte e/o di latticello, che in forma secca.

Di seguito, la tabella delle materie prime ammesse:

MATERIA PRIMA	SOSTANZA SECCA	QUANTITÀ
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Granturco	s.s.	fino al 65% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Orzo	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Frumento	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Triticale	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Silomais	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Pastone integrale di spiga di granturco	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	s.s.	fino al 55% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Panello di lino, mangimi di panello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione

Polpe secche esauste di bietola	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte [1]	s.s.	fino ad un massimo di 15 litri capo/giorno
Latticello [1]	s.s.	fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di s.s.
Trebbie e solubili di distilleria essiccati [2]	s.s.	fino al 3% della s.s. della razione
Erba medica essiccata ad alta temperatura	s.s.	fino al 4% della s.s. della razione
Melasso [3]	s.s.	fino al 5% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia [4]	s.s.	fino al 20% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole [4]	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza [4]	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Farina di germe di granturco	s.s.	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello	s.s.	fino al 25% della s.s. della razione
Altri semi di leguminose	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione
Lieviti	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	s.s.	fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.	fino al 1% della s.s. della razione
Soia integrale tostata e/o panello di soia	s.s.	fino al 10% della s.s. della razione

Note:
- (1) Siero di Latte e Latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
-(2) Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.
- (3) Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.
- (4) Il tenore di grassi greggi di questi prodotti non deve essere superiore al 2,5% sulla sostanza secca.
- Al fine di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca della dieta.
- Almeno il 50% della sostanza secca delle materie prime per i suini, su base annuale, proviene dalla zona geografica di allevamento di cui all'art. 3.
- Sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente.
- La presenza di sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 45% di quella totale per la fase di magronaggio.

Ingrasso: è l'ultima fase dell'allevamento, interviene a magronaggio completato e prosegue fino all'età della macellazione che deve essere di almeno nove mesi. Al termine dalla fase d'ingrasso, i suini dovranno aver raggiunto in fase di macellazione i pesi della carcassa descritti al successivo art. 5.3.a). Ai fini dell'alimentazione, sono ammesse le stesse materie prime consentite nella fase di magronaggio, come previsto nella tabella sopra riportata - con le medesime specifiche previste dalle relative note - ad esclusione della farina di pesce e della soia integrale tostata e/o panello di soia.

La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.

5.3 Macellazione e caratteristiche delle cosce fresche.

5.3.a) Macellazione.

Il suino, all'arrivo al macello, deve essere sano, riposato e a digiuno, secondo le disposizioni vigenti in materia di benessere animale.

L'età minima alla macellazione dei suini è di nove mesi; viene accertata sulla base del tatuaggio di origine e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma, apposto dall'allevatore entro il ventottesimo giorno dalla nascita del suino e, comunque, nel momento in cui il suinetto si trova ancora sotto la scrofa.

Le cosce suine fresche da utilizzare devono provenire solo da carcasse classificate H *Heavy* ed appartenere alle classi U, R, O della tabella dell'Unione europea per la classificazione delle carcasse suine; inoltre, la carcassa deve avere un peso compreso tra 110,1 kg e 168,0 kg. Il peso e la classificazione delle carcasse vengono rilevati al momento della macellazione.

5.3.b) Caratteristiche delle cosce fresche.

Le cosce fresche utilizzate per la produzione di Prosciutto di Parma presentano i seguenti elementi di caratterizzazione:

peso: al ricevimento in prosciuttificio, non inferiore a 11,8 kg e non superiore a 18,0 kg;

copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore, nell'area detta anche «sottonoce», non deve essere inferiore a 22 mm.

La copertura del grasso nella zona della «corona» deve essere tale da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;

«rifilatura corta»: la limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore, anche detta «noce», deve essere al massimo di 9 cm;

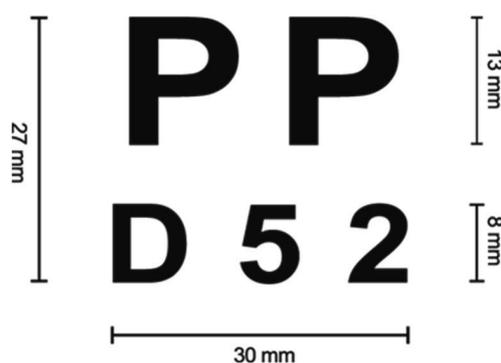
consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di iodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%;

qualità della carne: sono escluse dalla produzione protetta le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, ecc.), certificate da un medico veterinario al macello;

le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1°C e + 4°C;

non possono essere utilizzate cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del Prosciutto di Parma, il macello iscritto al sistema dei controlli è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'Organismo di controllo, e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

Il predetto timbro è costituito dalla sigla fissa «PP» di altezza 13 mm e da una sigla variabile di identificazione del macello, di larghezza 30 mm e altezza 8 mm, costituita da una lettera e da due numeri, come da modello sottostante, riportante a mero titolo esemplificativo la sigla «D52»:

In sostituzione o in associazione del timbro identificativo del macello, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

5.4 Processo produttivo.

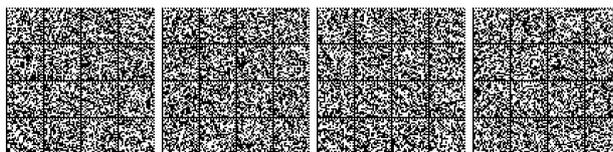
La lavorazione del Prosciutto di Parma prevede le seguenti fasi:

a) isolamento, raffreddamento, rifilatura;

b) salagione;

c) riposo;

d) lavaggio, asciugatura;

e) pre-maturazione, sugnatura, maturazione.

a) *Isolamento, raffreddamento, rifilatura.*

Queste tre fasi sono svolte nei macelli o nei laboratori di sezionamento. Effettuata la macellazione, in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena e viene portata in apposite celle di raffreddamento per 24 ore:

per portare la temperatura della coscia dalla temperatura corporea dell'animale a 0°C;

perché il freddo rassoda la carne che può essere rifilata più facilmente.

Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a «coscia di pollo».

La rifilatura si esegue per due motivi, uno prettamente estetico, l'altro tecnico, favorisce infatti la salagione.

Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.

Le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

b) *Salagione.*

La coscia raffreddata e rifilata viene quindi inviata al prosciuttificio; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme; infatti, una coscia troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento.

La salagione, effettuata esclusivamente con sale marino - cloruro di sodio - costituisce l'inizio effettivo della fase di stagionatura del prodotto e avviene usando sale umido e sale secco; in particolare, le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre possono essere cosparse anche con sale secco.

Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

All'inizio della fase di salagione delle cosce fresche, su ogni coscia viene apposto dal prosciuttificio il sigillo - in modo da rimanere visibile permanentemente - a forma di corona circolare con un foro centrale, con l'indicazione del mese, prime 3 lettere, e dell'anno, ultime due cifre in numeri arabi, di inizio della stagionatura e della sigla C.P.P., come da modello. Tale operazione è anche definita sigillatura.

Il prosciuttificio che ha apposto il sigillo sulla coscia e l'ha lavorata, quanto meno per i primi sei mesi successivi alla sigillatura, è da intendersi come il «produttore di Prosciutto di Parma», di seguito definito come «prosciuttificio produttore».

Il modello del sigillo è conforme al disegno sotto riportato, che ne indica anche le dimensioni complessive e parziali.

In sostituzione o in associazione del succitato sigillo, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

Una volta apposto il sigillo e/o i dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, i prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variabile fra 0°C e 4°C, mantenuta in condizioni di umidità non inferiori al 45%.

Dopo 4-7 giorni di permanenza in questa cella - «fase di primo sale» -, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo e ricosparsi di sale, per poi tornare nelle condizioni di temperatura e umidità precedentemente definite, nuovamente in una cella frigorifera - «fase di secondo sale» - e restarvi da dieci a ventuno giorni a seconda del loro peso.

c) *Riposo.*

Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo ad una temperatura compresa tra 0°C e 5°C, mantenuta in condizioni di umidità non inferiori al 45%, tali da consentire al prosciutto di «respirare» senza inumidirsi o seccarsi troppo. Il sale assorbito penetra in profondità, distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare.

A partire da questa fase deve essere effettuata la toelettatura, operazione che ha lo scopo di rendere più liscia ed uniforme la superficie del prodotto.

Complessivamente, la durata delle fasi di salagione e di riposo - «fase fredda» - deve essere di almeno novanta giorni, in funzione del peso iniziale delle cosce fresche e dell'andamento della lavorazione.

Al termine della fase fredda, i prosciutti possono essere posti in condizioni da permettere un lento e progressivo «rinvenimento termico» per almeno dodici ore, atto ad avvicinare la temperatura del prodotto a quella ambientale, compresa tra 8°C e 20°C.

d) *Lavaggio, asciugatura.*

I prosciutti vengono lavati con acqua potabile per togliere eventuale sale e impurità. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

e) *Pre-maturazione, sugnatura, maturazione.*

La pre-maturazione avviene in locali aerati - tradizionalmente con finestre contrapposte - dove i prosciutti sostano appesi ad appositi telai o alle tipiche «scalere». Le finestre vengono aperte in relazione ai rapporti umidità interna/esterna e umidità interna/umidità del prodotto. Tali rapporti devono permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.

Durante o dopo la fase di pre-maturazione, la fossetta attorno alla noce può essere cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono successivamente ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale, cui vengono aggiunti sale marino e pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugnatura, che, se necessario può essere effettuata più volte, svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo un'ulteriore perdita di umidità.

Dopo la sugnatura, che viene effettuata a partire dal 5° mese, il prodotto viene spostato nei locali di maturazione, più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-maturazione.

A partire da tale momento e durante la sosta in questi locali, viene effettuata l'operazione di puntatura dei prosciutti.

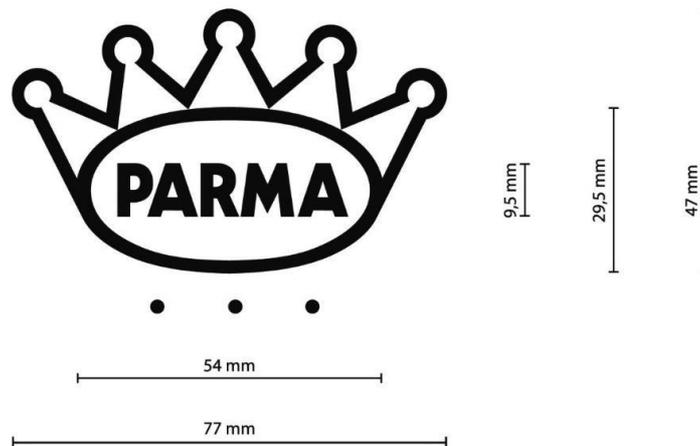
In questa fase, un ago di osso di cavallo, che ha la particolarità di assorbire rapidamente per poi riperdere gli aromi del prodotto, viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare ed è poi annusato da operai esperti dotati di particolari caratteristiche olfattive che potranno stabilire il buon andamento del processo produttivo.

Nel corso della maturazione avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto.

Trascorsi 14 mesi dalla data di inizio produzione e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo di controllo viene apposto il contrassegno a fuoco «corona ducale».

Nel corso della lavorazione, il Prosciutto di Parma può essere trasferito solo dopo il sesto mese di stagionatura, con due possibili destinazioni: un altro prosciuttificio o un magazzino abilitato alla fase di maturazione del prodotto, entrambi iscritti al sistema di controllo; in ogni caso, la sigla aziendale riportata sotto la «corona ducale» deve comunque appartenere al prosciuttificio produttore, come sopra definito.

Al termine della stagionatura, dopo la verifica del rispetto delle prescrizioni del disciplinare da parte dell'Organismo di controllo e su preventiva autorizzazione di quest'ultimo, viene apposto su entrambe le parti del prosciutto il contrassegno a fuoco «corona ducale».

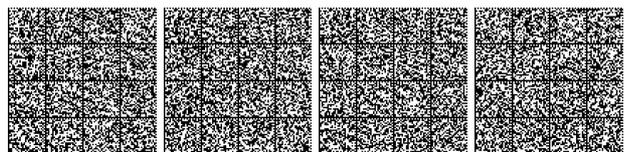
Il contrassegno è costituito da una «corona ducale» a cinque punte con base ovale in cui è inserita la parola «PARMA», accompagnata dalla sigla del prosciuttificio produttore, composta da una lettera e due numeri, posto sotto la base ovale, come da modello sotto riportato:

Ciascuno strumento per l'apposizione del contrassegno può anche recare speciali segni di identificazione.

In sostituzione o in associazione al presente contrassegno a fuoco sarà consentito l'utilizzo anche di dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

La «corona ducale» vale come segno sia di identificazione sia di qualificazione del Prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati.

Il Consorzio di tutela custodisce le matrici degli strumenti per l'apposizione del contrassegno che sono affidati agli ispettori dell'Organismo di controllo. Gli strumenti stessi, di proprietà del Consorzio di tutela incaricato, sono affidati agli ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti.

In conclusione, il più rilevante elemento distintivo del Prosciutto di Parma - anzi l'unico elemento formale discriminante - a livello di presentazione del prodotto nella fase commerciale è pertanto costituito dal contrassegno «corona ducale». È solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la «corona ducale» un prodotto non può essere denominato, né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio). Il «plus valore» rappresentato dal contrassegno «corona ducale» è, peraltro, attestato dai non infrequenti casi di rinvenimento di prosciutti di tipo comune sui quali sono stati addirittura apposti contrassegni «corona» contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.

Anche la riproduzione grafica del contrassegno «corona ducale» non è nella libera disponibilità di chiunque, neppure con riferimento a prodotti autentici: essa infatti, comunque utilizzata, è riservata al Consorzio del Prosciutto di Parma, il quale può, volta per volta e per singole e precise iniziative, autorizzare terzi alla produzione grafica del simbolo del contrassegno, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso. Ogni riproduzione del simbolo del contrassegno non autorizzato è perseguibile penalmente e civilmente.

5.5 Disossatura.

Il Prosciutto di Parma, dopo l'apposizione del contrassegno «corona ducale», può essere presentato anche disossato - intero, metà, ovvero in tranci di peso e forma variabile -; in ogni caso, deve sempre essere presente e visibile il contrassegno «corona ducale»; in sostituzione o in associazione al presente contrassegno sarà consentito l'utilizzo di dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma.

5.6 Affettatura e confezionamento.

Il Prosciutto di Parma, dopo la marchiatura e la disossatura, può essere presentato affettato e confezionato, in modalità «classico» o «*take-away*», come di seguito rispettivamente definito; le modalità di affettamento non devono alterare le caratteristiche tipiche e distintive del Prosciutto di Parma, come identificate all'art. 2.

Per entrambe le tipologie di Prosciutto di Parma preaffettato devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

i) le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma sono effettuate presso i laboratori iscritti al sistema di controllo e situati nella zona tipica, come precisato all'art. 3;

ii) qualora le operazioni di disossatura si svolgano presso locali non compresi nell'ambito del laboratorio di affettamento ovvero non di pertinenza di un prosciuttificio produttore, gli stessi locali devono essere muniti di requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa dell'UE e nazionale ed essere comunque situati nella zona tipica come definita dall'art. 3;

iii) il Prosciutto di Parma deve essere affettato separatamente da altri prodotti e previa accurata pulizia dei macchinari;

iv) tutte le operazioni di confezionamento, nonché quelle ad esse connesse, sono effettuate sotto il continuo controllo dell'Organismo di controllo, il quale verifica, altresì, la rispondenza del Prosciutto di Parma preaffettato alle caratteristiche merceologiche definite dal presente disciplinare; ciò anche attraverso il prelevamento di campioni e l'effettuazione delle analisi tecniche ritenute opportune;

v) è possibile inserire, nell'etichetta di entrambe le tipologie di Prosciutto di Parma preaffettato succitate, dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma;

vi) qualora la forma delle confezioni sia irregolare a tal punto da non permettere il posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore - con riferimento ad entrambe le tipologie di Prosciutto di Parma preaffettato -, quest'ultimo dovrà essere adattato alla forma della confezione stessa, come indicato nei modelli sotto riportati all'art. 8.3, lettera *c)*.

5.6.a) Prescrizioni specifiche relative al Prosciutto di Parma preaffettato «classico».

i) Le confezioni del Prosciutto di Parma «classico» possono essere di dimensioni, forma e peso variabili.

ii) Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma «classico» devono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60%.

iii) Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento e il confezionamento del Prosciutto di Parma preaffettato «classico», i prosciutti sono suddivisi in due classi di peso per ognuna delle quali sono individuati i tempi minimi di stagionatura e il Termine minimo di conservazione (TMC). Tale ultimo elemento varia in dipendenza del periodo di stagionatura, della modalità di confezionamento (atmosfera protettiva con interfoglio, atmosfera protettiva senza interfoglio, o sottovuoto), dell'attività dell'acqua (a_w) e delle temperature di conservazione.

Per l'affettamento e il confezionamento del Prosciutto di Parma preaffettato «classico» conservato a temperatura compresa tra 0°C e 10°C, devono essere utilizzati prosciutti con attività dell'acqua (a_w) non superiore a 0,91. Le condizioni riportate all'art. 5.6.a *iii)* sono riassunte nella seguente tabella:

Peso prosciutto	Stagionatura minima	TMC atmosfera protettiva senza interfoglio	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC sottovuoto
Fino a 9,5 kg	14 mesi	60 giorni	90 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	15 mesi	90 giorni	120 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	18 mesi	120 giorni	150 giorni	180 giorni
Oltre 9,5 kg	16 mesi	60 giorni	90 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	18 mesi	90 giorni	120 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	24 mesi	120 giorni	150 giorni	180 giorni

Nel caso in cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, esso dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva.

Per l'affettamento e il confezionamento del Prosciutto di Parma preaffettato «classico» conservato a temperatura compresa tra 0°C e 25°C, è indispensabile che lo stesso sia ottenuto da prosciutti con peso fino a 9,5 kg, stagionati almeno 18 mesi, con un valore dell'attività dell'acqua (a_w) non superiore a 0,90 e confezionato con interfoglio. In ogni caso, il termine minimo di conservazione del prodotto non può superare i trenta giorni.

Le condizioni di cui sopra sono riassunte nella seguente tabella:

Peso prosciutto	Stagionatura minima	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC sottovuoto con interfoglio	Temperatura di conservazione	a_w
Fino a 9,5 kg	18 mesi	30 giorni	30 giorni	0°C - 25°C	≤0,90

5.6.b) Prescrizioni specifiche relative al Prosciutto di Parma preaffettato «*take-away*».

Il Prosciutto di Parma preaffettato può, altresì, essere presentato nel formato «*take-away*» se sono rispettate le seguenti condizioni:

i) per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma «*take-away*» devono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua (a_w) non superiore a 0,91;

ii) il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio, e deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e 10°C;

iii) il TMC non è superiore a venticinque giorni a far tempo dalla data di confezionamento;

iv) le confezioni possono essere a peso variabile o fisso, con un peso minimo di 110 grammi;

v) la stagionatura del Prosciutto di Parma utilizzato deve essere di almeno 16 mesi;

vi) la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

I requisiti legati alla produzione del Prosciutto di Parma sono strettamente dipendenti dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani sia del territorio in cui si trova la materia prima sia di quello più ristretto di produzione.

La caratterizzazione della materia prima è assolutamente peculiare della macro-zona geografica dell'Italia centro-settentrionale specificata all'art. 3, e - come dimostrato da vari documenti storici - si è sviluppata fin dall'epoca degli insediamenti romani nel territorio. L'evoluzione dell'allevamento del suino pesante, macellato in età avanzata, contraddistingue la suinicoltura della pianura padana: questa nasce con le razze indigene ed autoctone, si sviluppa in funzione delle condizioni ambientali, sociali ed economiche, in particolare la coltura dei cereali e la trasformazione del latte che caratterizzano i sistemi di alimentazione, e trova, progressivamente, nel Prosciutto di Parma il suo naturale ed univoco obiettivo produttivo.

È importante evidenziare come, nel corso degli ultimi decenni, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, si sia confermata e anzi accentuata - anche negli allevamenti dell'Italia centrale - la pratica di ingrassare i maiali fino ad un peso molto elevato.

Infatti, i prosciuttifici richiedevano, come richiedono tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire al Prosciutto di Parma quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che lo hanno reso famoso nel mondo.

Questo tratto distintivo della suinicoltura italiana, che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto, è quindi indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di «suino pesante», come riconosciuto formalmente anche a livello europeo attraverso la legislazione concernente la classificazione delle carcasse suine, che ha sancito solo per l'Italia la distinzione tra suino «leggero» e «pesante».

Nel contesto della macro-zona geografica delimitata si inserisce un'area ristretta, parte della Provincia di Parma, che si è sviluppata come «zona tipica» di produzione del Prosciutto di Parma proprio in funzione di condizioni ambientali uniche ed irriproducibili e di una particolare vocazione del fattore umano. Ancora oggi molte aziende sono infatti a conduzione famigliare con tradizioni lavorative che si tramandano di padre in figlio.

Tale zona presenta condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute all'azione dell'aria delle colline parmensi, ideali per l'asciugatura, ossia la stagionatura naturale che conferisce dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma.

Il vento che giunge dal mare della Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici arricchendosi del profumo dei castagni fino ad «accarezzare» i prosciutti. Proprio per sfruttare al meglio tali brezze, abitualmente i prosciuttifici sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono tradizionalmente dotati di grandi e numerose finestre contrapposte, affinché l'aerazione possa asciugare gradualmente i prosciutti e dare il suo decisivo contributo per quei processi biochimici ed enzimatici che caratterizzano il Prosciutto di Parma.

Le condizioni che caratterizzano la «zona tipica», che in misura così ottimale non si verificano in alcun altro luogo, sono state sfruttate fin dal tempo degli insediamenti romani nel territorio, come dimostrano i vari reperti documentali e come raffigurato in diverse opere artistiche. Parma è infatti situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, cioè di quel territorio in cui gli abitanti allevavano suini ed erano particolarmente abili nella trasformazione delle loro carni.

Risalendo il corso dei secoli, in letteratura si parla di come veniva lavorato il prosciutto nella Provincia di Parma, fino agli elenchi camerali del 1913 in cui per la prima volta è menzionata con precisione sia l'attuale «zona tipica» sia la denominazione Prosciutto di Parma. In tal senso, la produzione si è sviluppata fino ai giorni nostri affermando un modello di industrializzazione che, tuttavia, ha mantenuto intatte le caratteristiche tradizionali del prodotto e una lavorazione ancora tipicamente artigianale.

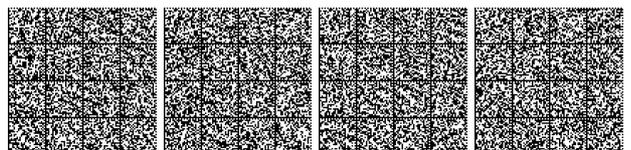
Alla vocazione territoriale fa seguito quella umana degli abitanti della «zona tipica», a cui va riconosciuta una particolare predisposizione nell'eseguire le lavorazioni più tecniche e tradizionali del processo produttivo del Prosciutto di Parma, come dimostrato dai documenti storici. Si cita a tal riguardo la tecnica della salatura legata alla storica figura del «mastro salatore», da sempre una delle principali attività umane da cui dipende la caratterizzazione del prodotto finito.

È quindi evidente come gli elementi distintivi e peculiari del Prosciutto di Parma nonché la garanzia di mantenimento di elevati *standard* qualitativi, di igiene e sicurezza alimentare sono frutto di un'identità culturale che deriva dalle condizioni ambientali, dai fattori naturali ed umani del territorio.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto da un organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tale organismo di controllo è CSQA Certificazioni S.r.l., via S. Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI), sede di Langhirano, via Giuseppe di Vittorio n. 19, 43013 Langhirano (PR), telefono 0521 863503, e-mail parma@csqa.it, PEC csqa@legalmail.it

Art. 8.

Presentazione ed etichettatura

Il Prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno «corona ducale» e/o dei dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all'art. 5, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma, può essere presentato e commercializzato nelle modalità di seguito riportate.

8.1 Prosciutto di Parma intero con osso.

Il Prosciutto di Parma, al termine del processo produttivo, si presenta intero con l'osso.

La presentazione e commercializzazione di tale tipologia di Prosciutto di Parma deve rispettare le seguenti specifiche di etichettatura:

a) la denominazione «Prosciutto di Parma», accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea, deve essere riportata nel campo visivo principale dell'etichetta frontale, in modo da risultare chiaramente distinta rispetto alle ulteriori diciture;

b) indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale marino;

c) indicazione della ragione sociale - e/o del marchio - e dell'indirizzo del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che commercializza il Prosciutto di Parma.

8.2 Prosciutto di Parma disossato.

Il Prosciutto di Parma disossato - confezionato intero o presentato in tranci - deve rispettare le seguenti specifiche di etichettatura:

a) la denominazione «Prosciutto di Parma», accompagnata dal simbolo DOP dell'Unione europea, deve essere riportata nel campo visivo principale dell'etichetta frontale, in modo da risultare chiaramente distinta rispetto alle ulteriori diciture;

b) indicazione degli ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale marino;

c) la sede dello stabilimento di confezionamento;

d) indicazione della data d'inizio stagionatura, espressa almeno in mese/anno, qualora il sigillo di cui all'art. 5.4 e/o i dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili di cui all'art. 5 non risultino più visibili;

e) indicazione della ragione sociale - e/o del marchio - e dell'indirizzo del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che commercializza il Prosciutto di Parma.

8.3 Prosciutto di Parma preaffettato.

8.3.a) Prosciutto di Parma preaffettato «classico»

La confezione di Prosciutto di Parma «classico», di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare una parte comune - pari al 25% della superficie della parte superiore della confezione - costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione stessa, di fondo nero, riportante la «corona ducale» e le diciture di legge: «Prosciutto di Parma» - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del regolamento (CE) n. 1107/96.

I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell'interessato nel rispetto delle norme vigenti in materia di etichettatura per il Prosciutto di Parma.

Di seguito, le ulteriori specifiche grafiche del Prosciutto di Parma preaffettato «classico» che devono essere rispettate:

i. Il triangolo di fondo nero, comprensivo della bandiera italiana, rappresenta il 25% della superficie dell'intera confezione. Si tratta di un triangolo isoscele con gli angoli della base di 45°, posizionato al vertice sinistro superiore della confezione; alla base del triangolo compare l'estremità di due punte stilizzate della «corona ducale», il cui sfondo grigio è in colore nero al 75% - C 0%, M 0%, Y 0%, K 75% -.

ii. Il simbolo DOP dell'Unione europea è un cerchio che occupa lo 0,8% della superficie del triangolo nero e la misura minima del suo diametro è 1,5 cm. Per la grafica ed i pantoni si richiama la relativa normativa dell'UE vigente.

iii. Il rettangolo che contiene la «corona ducale» rappresenta il 29% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base ed altezza pari a 1,7.

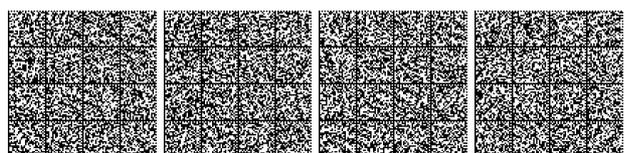
iv. Il colore oro della «corona ducale» e della parola «Parma» è Pantone 871.

v. Il rettangolo che contiene la sigla del confezionatore «LXX» rappresenta lo 0,5% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 2. Il Font «LXX» è FUTURA BOLD MAIUSCOLO.

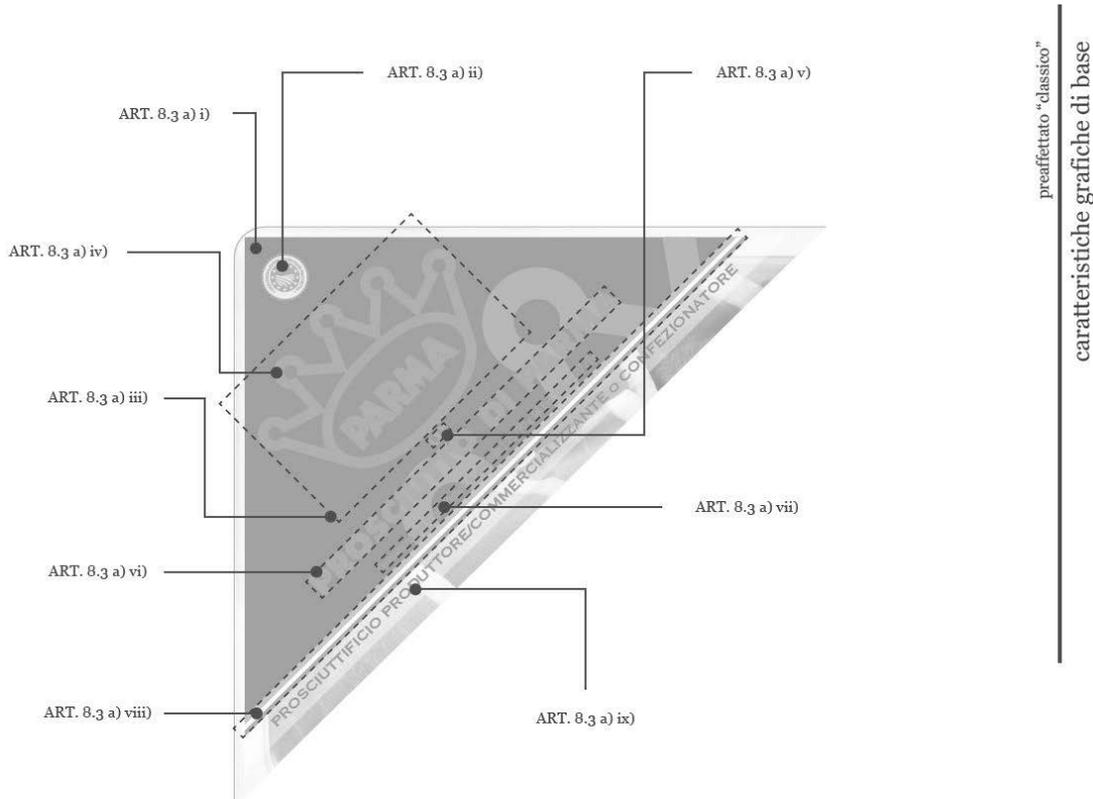
vi. Il rettangolo che contiene la dicitura «PROSCIUTTO DI PARMA», disposta su una sola riga, rappresenta l'8% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 17; il font «PROSCIUTTO DI PARMA» è FUTURA STD EXTRA BOLD MAIUSCOLO.

vii. Il rettangolo che contiene la dicitura «Denominazione di Origine Protetta ai sensi della L. 26/90 e del regolamento (CE) n. 1107/96», disposta su una sola riga, rappresenta il 5% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 40; il font «Denominazione di Origine...» è FUTURA STD CONDENSED NORMALE.

viii. Il rettangolo riportante la bandiera italiana rappresenta il 7,5% della superficie del triangolo nero, con un rapporto tra base e altezza pari a 52.

ix. Le confezioni di Prosciutto di Parma preaffettato «classico», di cui al punto 8.3 *a)*, devono riportare la ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che lo commercializza, oppure del laboratorio di affettamento e confezionamento che ha affettato il prodotto; tale denominazione deve essere posizionata in modo lineare all'interno del rettangolo posizionato nella parte adiacente al triangolo ed iscritta su un fondo trasparente-satinato.

Il rettangolo che contiene il nome del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio commercializzante o del laboratorio di affettamento e confezionamento dovrà avere il 50% di trasparenza su supporto laminato; se su etichetta, sarà 100% bianco coprente; la dimensione minima del carattere della predetta denominazione dovrà essere 4,5 mm, colore nero, font libero, come da modello di seguito riportato.

Può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati - prosciuttificio produttore o prosciuttificio che lo ha commercializzato o laboratorio di affettamento e confezionamento - ed iscritti al sistema di controllo con l'esclusione di ulteriori riferimenti ad altri soggetti, fatta salva la possibilità di indicare a fianco della ragione/denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione/denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata.

La ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore inserita nella confezione può eventualmente essere fatta precedere dalle sole diciture «prodotto da» o «prodotto e confezionato da», in italiano o altra lingua, nel caso in cui il prosciuttificio abbia posto in essere tali attività e non si sia limitato alla sola commercializzazione del prodotto. Diversamente, il confezionatore che non è anche un prosciuttificio iscritto al sistema di controllo deve sempre far precedere l'indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica «confezionato da», in italiano o altra lingua.Di seguito, si riporta il modello della confezione del Prosciutto di Parma preaffettato «classico»:

8.3.b) Prosciutto di Parma preaffettato «*take-away*».

Il Prosciutto di Parma preaffettato «*take-away*» prevede le seguenti specifiche di etichettatura:

i. la parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente posizionato al vertice sinistro superiore della confezione e pari al 18% della superficie della parte superiore della stessa, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il logo comunitario della DOP. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nel modello sotto riportato al punto *vi)*;

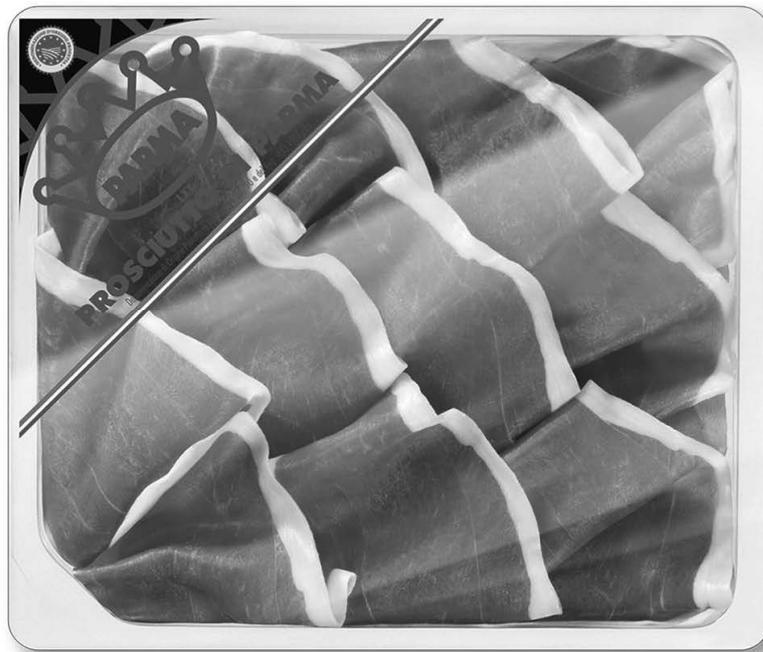
ii. sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel triangolo di cui al suddetto punto e nell'etichetta tecnica, che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione;

iii. la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione;

iv. l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge, la ragione/denominazione sociale del prosciuttificio produttore o del prosciuttificio che lo ha commercializzato, oppure del laboratorio di affettamento e confezionamento; è fatta salva la possibilità di indicare a fianco della denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione/denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. Le dimensioni minime dei caratteri della denominazione aziendale devono essere pari a 2,6 mm; il font di tali caratteri è libero. Tale denominazione deve essere posizionata immediatamente sotto la denominazione «Prosciutto di Parma» come indicato nel modello di seguito riportato al punto *vi)*;

v. per il prosciuttificio produttore è possibile far precedere la denominazione aziendale dalle sole diciture «prodotto da» o «prodotto e confezionato da», in italiano o altra lingua; diversamente, il confezionatore che non è anche prosciuttificio deve necessariamente far precedere l'indicazione della propria ragione/denominazione sociale dalla specifica «confezionato da», in italiano o altra lingua;

vi. l'obbligo di cui ai precedenti punti *iv)* e *v)* può essere ottemperato anche riportando la ragione/denominazione sociale in questione nel fronte della confezione, sotto il triangolo trasparente, con le modalità e le disposizioni previste per le confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato «classico», fatta salva la diversa dimensione dei caratteri.

Di seguito, si riporta il modello del Prosciutto di Parma preaffettato «*take-away*»:

8.3 *c)* Prescrizioni comuni al Prosciutto di Parma preaffettato «classico» e «*take-away*»

In ogni caso, oltre alle indicazioni definite ai punti che precedono e alle diciture prescritte dalla normativa vigente in materia, sulle confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato «classico» e «*take-away*» devono essere riportate le seguenti peculiari indicazioni:

sotto il contrassegno «corona ducale», è riportata la sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del prosciuttificio produttore o del laboratorio di affettamento e confezionamento o del venditore;

la sede del laboratorio di confezionamento e affettamento;

data d'inizio stagionatura espressa in mese e anno;

il termine minimo di conservazione.

Le modalità di conservazione, come di seguito distinte:

nel caso del Prosciutto di Parma preaffettato «classico», l'indicazione che la conservazione deve aver luogo a temperatura compresa tra 0°C e 10°C oppure tra 0°C e 25°C, secondo quanto specificato all'art. 5.6, lettera *a)*;

nel caso del Prosciutto di Parma preaffettato «*take-away*», l'indicazione che la conservazione deve aver luogo a temperatura compresa tra 0°C e 10°C, secondo quanto specificato all'art. 5.6, lettera *b)*.

La quantità netta.

Ingredienti: carne di suino/carne suina/coscia di suino/coscia suina e sale/sale marino.

Qualora la forma delle confezioni del Prosciutto di Parma preaffettato «classico» e «*take-away*» sia irregolare a tal punto da non permettere un adeguato posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore, quest'ultimo dovrà essere adattato alla forma della confezione stessa come indicato, a titolo esemplificativo, nelle riproduzioni grafiche dei modelli sottostanti.

confezioni di forma irregolare

8.3.d) Approvazione della grafica delle confezioni di Prosciutto di Parma preaffettato.

i. L’impostazione grafica e le diciture riportate sulla confezione devono essere conformi alle prescrizioni, contenute nella normativa dell’UE e nazionale vigente, nonché ad ogni altra norma imperativa eventualmente sopravvenuta.

ii. Il laboratorio di affettamento e confezionamento comunica l’impostazione grafica e le diciture riportate sulle confezioni in via preventiva all’Organismo di controllo, il quale ne formalizza l’approvazione oppure dispone con provvedimento motivato eventuali modificazioni e/o integrazioni.

8.4 Ulteriori specifiche sulla presentazione e l’etichettatura del Prosciutto di Parma.

a) È vietata l’utilizzazione di qualificativi quali «classico», «autentico», «extra», «super», e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di «disossato» ed «affettato».

b) È vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione protetta, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di produzione di cui all’art. 3.

c) L’uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di produzione o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni, è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d’impresa a meno che l’imprenditore interessato non ne dimostri l’utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

d) I divieti di cui al presente articolo si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del Prosciutto di Parma.

e) In abbinamento alla denominazione, è altresì consentito l’utilizzo di segni consortili finalizzati ad evidenziare - ferma restando l’ottemperanza alle regole del presente disciplinare - il rispetto di determinate specifiche produttive riguardanti particolari caratteristiche del Prosciutto di Parma.

23A02581

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 27 aprile 2023.

Modalità applicative per lo svincolo delle quote del risultato di amministrazione 2022 degli enti di cui all'articolo 2 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, ai sensi dell'articolo 1, commi 822 e 823, della legge 29 dicembre 2022, n. 197.

IL RAGIONIERE GENERALE DELLO STATO

Visto l'art. 1, comma 822, della legge 29 dicembre 2022, n. 197, che autorizza gli enti di cui all'art. 2 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, in sede di approvazione del rendiconto 2022 da parte dell'organo esecutivo e previa comunicazione all'amministrazione statale o regionale che ha erogato le somme, a svincolare quote del proprio avanzo vincolato di amministrazione riferite ad interventi conclusi o già finanziati negli anni precedenti con risorse proprie, non gravate da obbligazioni sottostanti già contratte e con esclusione delle somme relative alle funzioni fondamentali e ai livelli essenziali delle prestazioni. Le risorse svincolate sono utilizzate da ciascun ente per:

a) la copertura dei maggiori costi energetici sostenuti dagli enti territoriali oltre che dalle aziende del Servizio sanitario regionale;

b) la copertura del disavanzo della gestione 2022 delle aziende del Servizio sanitario regionale derivante dai maggiori costi diretti e indiretti conseguenti alla pandemia di COVID-19 e alla crescita dei costi energetici;

c) contributi per attenuare la crisi delle imprese per i rincari delle fonti energetiche;

Visto l'art. 1, comma 823, della legge n. 197 del 2022, il quale prevede che le somme svincolate e utilizzate per le finalità di cui al comma 822 sono comunicate anche al Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato, e che con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, sono stabilite le modalità applicative dei richiamati commi 822 e 823;

Visto l'art. 16-*ter* del decreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198 convertito con modificazioni dalla legge 24 febbraio 2023, n. 14 che all'art. 1, comma 822, della legge n. 197 del 2022, dopo la lettera *c)* ha aggiunto la seguente:

c-*bis*) il sostegno degli operatori del settore turistico-ricettivo, termale e della ristorazione, che esercitano la propria attività nei comuni, classificati come montani, della dorsale appenninica, a condizione che abbiano subito una diminuzione del fatturato o dei corrispettivi nel periodo dal 1° novembre 2022 al 15 gennaio 2023 di almeno il 30 per cento rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente;

Visto il decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, concernente «Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42»;

Visto l'art. 2 del decreto legislativo n. 118 del 2011, il quale prevede che le regioni e gli enti locali di cui all'art. 2 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, i loro organismi ed enti strumentali in contabilità finanziaria adottano sistemi contabili omogenei;

Visto l'art. 1, comma 2, del decreto legislativo n. 118 del 2011 che definisce gli organismi strumentali delle regioni e degli enti locali come le loro articolazioni organizzative, anche a livello territoriale, dotate di autonomia gestionale e contabile, prive di personalità giuridica, comprese le istituzioni degli enti locali di cui all'art. 114 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Visto l'art. 11-*ter* del decreto legislativo n. 118 del 2011 che definisce gli enti strumentali controllati e partecipati da parte delle regioni e degli enti locali di cui all'art. 2 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Visto l'art. 42, comma 5, del decreto legislativo n. 118 del 2011 che definisce le quote vincolate del risultato di amministrazione delle regioni e delle province autonome;

Visto l'art. 51 del decreto legislativo n. 118 del 2011 che disciplina le variazioni del bilancio di previsione, del documento tecnico di accompagnamento e del bilancio gestionale delle regioni e delle province autonome;

Visto l'art. 187, comma 3-*ter*, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 che definisce le quote vincolate del risultato di amministrazione degli enti locali;

Visto l'art. 175 del citato decreto legislativo n. 267 del 2000, che disciplina le variazioni al bilancio di previsione ed al piano esecutivo di gestione degli enti locali;

Viste le funzioni fondamentali dei comuni di cui al comma 27 dell'art. 14 del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122;

Viste le funzioni fondamentali delle province di cui al comma 85 dell'art. 1 della legge 7 aprile 2014, n. 56;

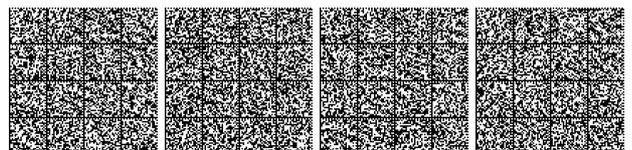
Viste le funzioni fondamentali delle province montane di cui al comma 86 dell'art. 1 della legge 7 aprile 2014, n. 56;

Viste le funzioni fondamentali delle città metropolitane di cui al comma 44 dell'art. 1 della legge 7 aprile 2014, n. 56;

Visti i livelli essenziali delle prestazioni di cui all'art. 117, secondo comma, lettera *m)*, della Costituzione, relativi alle funzioni fondamentali degli enti locali;

Visto il decreto del Ministero dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministero dell'interno, n. 242764 del 18 ottobre 2022, concernente la certificazione per l'anno 2022 della perdita di gettito connessa all'emergenza epidemiologica da COVID-19, al netto delle minori spese e delle risorse assegnate a vario titolo dallo Stato a ristoro delle minori entrate e delle maggiori spese connesse alla predetta emergenza, ai sensi dell'art. 13, comma 3, del decreto-legge 27 gennaio 2022, n. 4, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 marzo 2022, n. 25;

Ravvisata l'opportunità di procedere all'emanazione del decreto del Ministero dell'economia e delle finanze, di cui al comma 823 dell'art. 1 della citata legge 29 dicembre 2022, n. 197;

Sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano che nella seduta del 19 aprile 2023 ha espresso parere favorevole;

Decreta:

Articolo unico

1. Ai fini del presente decreto, per quote di avanzo vincolato di amministrazione riferite ad interventi conclusi o già finanziati negli anni precedenti con risorse proprie, non gravate da obbligazioni sottostanti già contratte si intendono le risorse vincolate del risultato di amministrazione derivanti da trasferimenti erogati a favore dell'ente per una specifica destinazione che residuano a seguito:

a) della completa realizzazione dell'intervento cui il trasferimento era destinato, secondo le modalità richieste dall'amministrazione erogante, nel corso degli anni precedenti;

b) del pieno finanziamento di interventi in corso di realizzazione disposto negli esercizi precedenti cui hanno concorso risorse proprie dell'ente.

2. Non costituiscono «quote di avanzo vincolato di amministrazione riferite ad interventi conclusi o già finanziati negli anni precedenti con risorse proprie, non gravate da obbligazioni sottostanti già contratte» i trasferimenti:

a) erogati sulla base della rendicontazione delle spese sostenute quali ad esempio i Fondi del PNRR e del PNC, esclusa la quota dei trasferimenti riguardanti spese rendicontate finanziate negli esercizi precedenti con risorse proprie;

b) per i quali è prevista dal legislatore in via preventiva la restituzione o la compensazione delle risorse non utilizzate sulla base di rendicontazioni, verifiche dell'utilizzo delle risorse ricevute o certificazioni, ad esempio la certificazione di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministero dell'interno, n. 242764 del 18 ottobre 2022;

c) che hanno finanziato obbligazioni giuridiche perfezionate o spese per le quali sono state formalmente attivate le procedure di affidamento;

d) erogati per la realizzazione di interventi di sostegno di natura assistenziale, sociale ed economico a favore di terzi, se non è dimostrata la completa attuazione dell'intervento nei confronti dei beneficiari;

e) riguardanti interventi in corso di realizzazione finanziati negli esercizi precedenti con altri trasferimenti, e non con risorse proprie come previsto dal comma 1, lettera *b)*;

f) non ancora erogati, in quanto a seguito della comunicazione riguardante la conclusione o il finanziamento dell'intervento l'amministrazione erogante non può procedere all'erogazione di un contributo non necessario.

3. In applicazione dei commi 822 e 823 dell'art. 1 della legge 29 dicembre 2022, n. 197, in sede di approvazione del rendiconto 2022 da parte dell'organo esecutivo, gli enti di cui all'art. 2 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, possono svincolare quote vincolate del risultato di amministrazione, accertato con l'approvazione del medesimo rendiconto da parte dell'organo esecutivo, attraverso apposita delibera del medesimo organo esecutivo che:

a) nell'ambito delle voci dell'allegato a/2 al rendiconto 2022, approvato dall'organo esecutivo, individua le risorse vincolate nel risultato di amministrazione derivanti da trasferimenti riferite ad interventi conclusi o già finanziati negli anni precedenti con risorse proprie, non gravate da obbligazioni sottostanti già contratte, con esclusione delle somme relative alle funzioni fondamentali e ai livelli essenziali delle prestazioni;

b) attribuisce alle risorse di cui alla lettera *a)* le destinazioni previste dall'art. 1, comma 822, della citata legge n. 197 del 2022. Tali risorse conservano la natura di quote vincolate. I nuovi vincoli operano dall'esercizio 2023 e sono rappresentati nell'allegato a/2 al rendiconto 2023;

c) autorizza le variazioni del bilancio di previsione che dispongono l'utilizzo delle quote del risultato di amministrazione di cui alla lettera *a)* per gli interventi di cui alla lettera *b)*, da attuare previa comunicazione dello svincolo all'amministrazione statale o regionale che ha erogato le somme e al Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato. L'eventuale utilizzo delle risorse attraverso la costituzione di Fondi e accantonamenti è autorizzato previa individuazione dei criteri e dei tempi di attuazione degli interventi da realizzare a seguito dello svincolo.

4. La comunicazione all'amministrazione statale o regionale che ha erogato le somme e al Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato precisa se lo svincolo delle risorse è effettuato a seguito della completa realizzazione dell'intervento cui il trasferimento era destinato o a seguito del pieno finanziamento degli interventi disposto negli esercizi precedenti, cui hanno concorso risorse proprie dell'ente, e indica il vincolo attribuito ai trasferimenti non utilizzati e i relativi tempi di attuazione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 aprile 2023

Il Ragioniere generale dello Stato: MAZZOTTA

23A02602

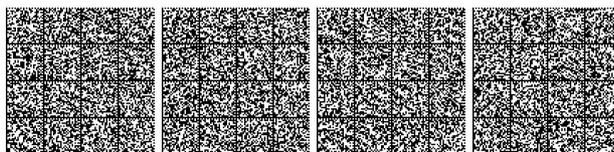
MINISTERO DELL'INTERNO

DECRETO 3 maggio 2023.

Approvazione delle modalità di certificazione per l'assegnazione, nell'anno 2023, del contributo erariale alle unioni di comuni e alle comunità montane per i servizi gestiti in forma associata.

IL DIRETTORE CENTRALE
PER LA FINANZA LOCALE

Visti gli articoli 27, 28, 32 e 33 del Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali approvato con il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Vista l'intesa n. 936 del 1° marzo 2006, sancita in sede di Conferenza unificata con la quale sono stati convenuti i nuovi criteri per il riparto e la gestione delle risorse statali a sostegno dell'associazionismo comunale, dove tra l'altro, all'art. 8, è riservata al Ministero dell'interno la gestione delle risorse per l'esercizio associato di funzioni e servizi di competenza esclusiva dello Stato;

Vista l'ulteriore intesa n. 34 dell'8 marzo 2023, con la quale è stato concordato, per l'anno 2023, di fissare nel 6,50% la percentuale delle risorse finanziarie complessive di competenza del Ministero dell'interno;

Considerato che per l'anno 2023, con l'intesa n. 35 dell'8 marzo 2023, sono state individuate quali destinatarie delle risorse statali le seguenti Regioni: Liguria, Lazio, Abruzzo, Umbria, Campania, Emilia-Romagna, Puglia, Piemonte, Lombardia, Calabria, Sicilia, Toscana, Veneto e Sardegna;

Visto che l'art. 7 della citata intesa n. 936/2006, prevede che nei territori delle regioni che non sono individuate, nell'anno di riferimento, ai sensi dell'art. 4 della stessa intesa, tra quelle partecipanti al riparto delle risorse statali, si applicano, in via sussidiaria, i criteri contenuti nel decreto del Ministro dell'interno 1° settembre 2000, n. 318, come modificato dal decreto del Ministro dell'interno 1° ottobre 2004, n. 289;

Visto l'art. 2, comma 6, del richiamato decreto ministeriale, n. 289 del 2004, secondo il quale entro il termine del 30 settembre dell'anno di prima istituzione delle unioni, di ampliamento delle stesse o di conferimento di nuovi servizi ed in sede di primo conferimento in forma associata di servizi comunali alle comunità montane o di nuovi conferimenti, le unioni di comuni e le comunità montane trasmettono la richiesta di contributo, unitamente alla certificazione di cui all'art. 5, comma 1, del medesimo decreto, per l'attribuzione del contributo statale entro il 31 ottobre dello stesso anno;

Visto l'art. 5 del citato decreto ministeriale, il quale prevede che le unioni di comuni e le comunità montane svolgenti l'esercizio associato di funzioni comunali trasmettono apposita certificazione relativa alle spese sostenute in relazione ai servizi conferiti in gestione associata, al fine di determinare la quota parte del contributo statale ad esse spettanti;

Visto in particolare il comma 1 dell'art. 5, in forza del quale, in sede di prima istituzione delle unioni, di variazione del numero dei comuni che costituiscono le stesse unioni, di variazione del numero dei servizi, ed in sede di primo conferimento in forma associata di servizi comunali alle comunità montane o di variazione del numero degli stessi, i comuni interessati inviano attraverso le unioni di comuni e le comunità montane, entro il termine di cui all'art. 2, comma 6, apposita certificazione, al fine di ottenere il contributo statale;

Considerato che in particolare il comma 2 dell'art. 5 demanda ad apposito decreto del Ministero dell'interno la definizione dei modelli per le certificazioni di cui al comma 1 dello stesso art. 5;

Visto il comma 5 dell'art. 5, secondo il quale la quota di contributo di cui al comma 1 del predetto articolo è rideterminato ogni triennio sulla base dei dati relativi alle spese correnti ed in conto capitale impegnate per i servizi esercitati in forma associata attestate dalle unioni di comuni e dalle comunità montane nonché in relazione al miglioramento dei servizi misurato sulla base di parametri fissati con il decreto di cui al comma 2;

Rilevato l'obbligo di acquisire i dati richiesti nelle disposizioni normative richiamate;

Viste le disposizioni in materia di dematerializzazione delle procedure amministrative della pubblica amministrazione che prevedono, tra l'altro, la digitalizzazione dei documenti, l'informatizzazione dei processi di acquisizione degli atti e la semplificazione dei medesimi processi di acquisizione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Ritenuto, pertanto, che l'atto da adottare nella forma del decreto in esame consiste nella approvazione di una modalità di certificazione i cui contenuti hanno natura prettamente gestionale;

Decreta:

Art. 1.

Enti destinatari della misura finanziaria

1. Sono legittimati alla richiesta per l'ottenimento del contributo le unioni di comuni e le comunità montane.

Art. 2.

Modalità di certificazione

1. È approvata la modalità di certificazione presente sul sistema certificazioni enti locali (Area Certificati TBEL., altri certificati), accessibile dal sito internet della stessa Direzione, alla pagina: http://finanzalocale.interno.it/apps/tbel.php/login/verify - relativa alla concessione di un contributo erariale alle unioni di comuni e alle comunità montane per i servizi gestiti in forma associata nell'anno 2023.

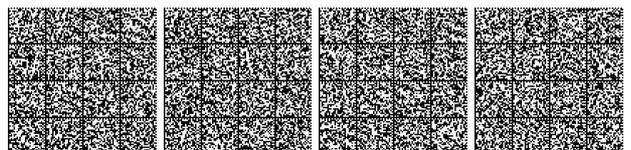
Art. 3.

Quantificazione del contributo

1. La quantificazione del contributo erariale che deriva dai fondi erariali stanziati e dal numero degli enti che ogni anno ne fanno richiesta, sarà assicurata nel limite massimo dei richiamati fondi. Qualora il fondo risultasse insufficiente alla copertura delle richieste pervenute, il contributo è assegnato mediante riparto del fondo stesso secondo il criterio proporzionale.

Art. 4.

Modalità e termini di trasmissione

1. Per la validità della comunicazione, le unioni di comuni e le comunità montane, devono presentare telematicamente la certificazione di cui all'art. 2 entro il termine perentorio, a pena di decadenza, delle ore 24,00 del 2 ottobre 2023.

Art. 5.

Istruzioni e specifiche

1. La certificazione dovrà essere compilata con metodologia informatica e munita della sottoscrizione, mediante apposizione di firma digitale, del rappresentante legale e del responsabile del servizio finanziario.

2. La certificazione eventualmente trasmessa con modalità e termini diversi da quelli previsti dal presente decreto non sarà ritenuto valida ai fini del corretto adempimento di cui all'art. 4.

3. L'eventuale invio di documentazione aggiuntiva che pregiudica la certezza dei dati riportati nella certificazione già trasmessa telematicamente comporta la non validità della stessa ai fini del corretto adempimento comunicativo di cui all'art. 4.

4. È facoltà delle unioni di comuni e delle comunità montane che avessero necessità di rettificare i dati già trasmessi, trasmettere una nuova certificazione sostitutiva della precedente, da inviare sempre telematicamente, comunque entro i termini di trasmissione fissati all'art. 4.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 maggio 2023

Il direttore centrale: COLAIANNI

23A02624

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 6 aprile 2023.

Modifica del decreto 1° settembre 2021, recante requisiti, formalità ed obblighi da ottemperare per l'utilizzazione dei natanti da diporto ovvero delle moto d'acqua ai fini di locazione o di noleggio per finalità ricreative o per usi turistici di carattere locale, nonché di appoggio alle immersioni subacquee a scopo sportivo o ricreativo nelle acque marittime e interne.

IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Vista la legge 8 luglio 2003, n. 172, recante disposizioni per il riordino ed il rilancio della nautica da diporto e del turismo nautico;

Visto il decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante codice della nautica da diporto ed attuazione della direttiva 2003/44/CE, a norma dell'art. 6 della legge 8 luglio 2003, n. 172 e successive modifiche e, in particolare, l'art. 27, comma 9;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 29 luglio 2008, n. 146, recante regolamento di attuazione dell'art. 65 del decreto legislativo 18 luglio 2005, n. 171, recante il codice della nautica da diporto;

Visto il decreto del Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili del 10 agosto 2021 recante adozione dei programmi di esame per il conseguimento delle patenti nautiche di categoria A, B e C e modalità di svolgimento delle prove, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 232 del 28 settembre 2021;

Visto il decreto del Ministero della Marina mercantile del 26 gennaio 1960 recante disciplina dello sci nautico, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 29 del 4 dicembre 1960;

Visto il decreto del Ministero dei trasporti e della navigazione 20 luglio 1994, n. 550 recante regolamento di disciplina dello sci nautico in acque interne;

Visto il decreto del Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili 1° settembre 2021, recante requisiti, formalità ed obblighi da ottemperare per l'utilizzazione dei natanti da diporto ovvero delle moto d'acqua ai fini di locazione o di noleggio per finalità ricreative o per usi turistici di carattere locale, nonché di appoggio alle immersioni subacquee a scopo sportivo o ricreativo nelle acque marittime e interne, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 11 del 15 gennaio 2022;

Considerate le criticità interpretative ed applicative sottoposte all'attenzione della Direzione generale per la vigilanza sulle Autorità di sistema portuale, il trasporto marittimo e per vie d'acqua interne, in riferimento a ciascun articolo segnalato, emerse nel corso della prima applicazione del citato decreto 1° settembre 2021, per le quali è stata ravvisata la necessità di procedere a specifici interventi correttivi;

Decreta:

Articolo unico

1. Al decreto del Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili del 1° settembre 2021, in premessa citato, sono apportate le seguenti modifiche:

a) all'art. 2, comma 2, lettera *d)*, dopo la parola «copia» sono aggiunte le seguenti: «, ove previsti,»;

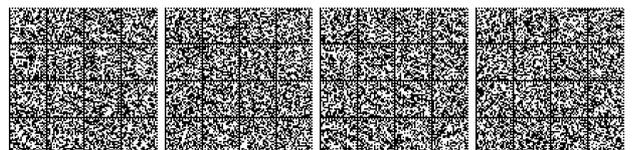
b) all'art. 7, comma 1, dopo la parola «nautico» sono aggiunte le seguenti: «per conto di terzi»;

c) all'allegato 2, alla lettera *f)* le parole «5000 metri dalle coste» sono sostituite dalle seguenti: «500 metri dalle coste rocciose alte sul mare ed entro 1000 metri dalle spiagge».

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 aprile 2023

Il Ministro: SALVINI

23A02579

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE

ORDINANZA 2 maggio 2023.

Ordinanza di protezione civile per favorire e regolare il subentro della Regione Campania nelle iniziative finalizzate al superamento della situazione di criticità determinatasi in conseguenza degli eventi meteorologici verificatisi nei giorni 16, 17, 20 e 21 novembre, 2 e 3 dicembre 2020 nel territorio dei Comuni di Vibonati, di Torre Orsaia, di Ispani, di Santa Marina, di Centola, di Cicerale, di Sapri, di Roccagloriosa e di Montecorice, in Provincia di Salerno. (Ordinanza n. 989).

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
DELLA PROTEZIONE CIVILE

Visti gli articoli 26 e 27 del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 9 febbraio 2021, con la quale è stato dichiarato, per dodici mesi, lo stato di emergenza in conseguenza degli eventi meteorologici verificatisi nei giorni 16, 17, 20 e 21 novembre, 2 e 3 dicembre 2020 nel territorio dei Comuni di Vibonati, di Torre Orsaia, di Ispani, di Santa Marina, di Centola, di Cicerale, di Sapri, di Roccagloriosa e di Montecorice, in Provincia di Salerno;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 748 del 2 marzo 2021, recante: «Disposizioni urgenti di protezione civile in conseguenza degli eventi meteorologici verificatisi nei giorni 16, 17, 20 e 21 novembre, 2 e 3 dicembre 2020 nel territorio dei Comuni di Vibonati, di Torre Orsaia, di Ispani, di Santa Marina, di Centola, di Cicerale, di Sapri, di Roccagloriosa e di Montecorice, in Provincia di Salerno»;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 839 del 12 gennaio 2021, di ripartizione delle risorse finanziarie, ai sensi dell'art. 1, comma 700, della legge 30 dicembre 2020, n. 178, con cui, tra l'altro alla Regione Campania sono state assegnate risorse per euro 4.205.277,63, per l'attuazione degli interventi di cui all'art. 25, lettera *d)* del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 15 ottobre 2021, con cui lo stanziamento di risorse di cui alla delibera del Consiglio dei ministri del 9 febbraio 2021 è stato integrato di euro 2.037.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, per gli interventi di cui alle lettere *b)* e *c)* del comma 2 dell'art. 25 del medesimo decreto legislativo;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 17 marzo 2022, con la quale il predetto stato di emergenza è stato prorogato di ulteriori dodici mesi;

Ritenuto necessario, adottare un'ordinanza ai sensi degli articoli 26 e 27, comma 5, del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, con cui consentire la prosecuzione, in regime ordinario, delle attività e degli interventi ancora non ultimati;

Acquisita l'intesa della Regione Campania con nota del 30 marzo 2023;

Di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze;

Dispone:

Art. 1.

1. La Regione Campania è individuata quale amministrazione competente alla prosecuzione, in via ordinaria, dell'esercizio delle funzioni del Commissario delegato di cui all'art. 1, comma 1, dell'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 748 del 2 marzo 2021, nel coordinamento degli interventi, conseguenti agli eventi richiamati in premessa, pianificati, approvati e non ancora ultimati.

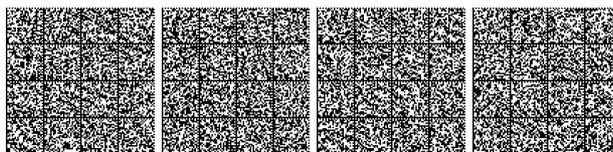
2. Per le finalità di cui al comma 1, il direttore generale per i lavori pubblici e la protezione civile della Regione Campania è individuato quale soggetto responsabile delle iniziative finalizzate al completamento degli interventi integralmente finanziati e contenuti nei piani degli interventi di cui all'art. 1 della citata ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 748/2021 e nelle eventuali rimodulazioni degli stessi, già formalmente approvati dal Dipartimento della protezione civile alla data di adozione della presente ordinanza. Il predetto soggetto provvede, altresì, alla ricognizione ed all'accertamento delle procedure e dei rapporti giuridici pendenti, ai fini del definitivo trasferimento delle opere realizzate ai soggetti ordinariamente competenti.

3. Entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, il Commissario delegato di cui al comma 1 provvede ad inviare al Dipartimento della protezione civile e al soggetto responsabile di cui al comma 2 una relazione sulle attività svolte contenente l'elenco dei provvedimenti adottati, degli interventi con il relativo stato di attuazione e il cronoprogramma per quelli non conclusi.

4. Il soggetto responsabile, che opera a titolo gratuito, per l'espletamento delle iniziative di cui alla presente ordinanza si avvale delle strutture organizzative della Regione Campania, nonché della collaborazione degli enti territoriali e non territoriali e delle amministrazioni centrali e periferiche dello Stato, che provvedono sulla base di apposita convenzione, nell'ambito delle risorse già disponibili nei pertinenti capitoli di bilancio di ciascuna amministrazione interessata, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

5. AI fine di consentire il completamento degli interventi di cui al comma 2 e delle procedure amministrativo-contabili ad essi connessi, il predetto soggetto responsabile utilizza le risorse disponibili sulla contabilità speciale n. 6262 aperta ai sensi della richiamata ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 748/2021, che viene al medesimo intestata fino all'8 febbraio 2025. Le eventuali somme giacenti sulla predetta contabilità speciale, non attribuite a interventi già pianificati e approvati, vengono restituite con le modalità di cui al comma 9.

6. Il soggetto responsabile può disporre la revoca di interventi non aggiudicati entro sei mesi dalla scadenza dello stato di emergenza, le cui somme possono essere destinate al finanziamento di nuovi interventi strettamen-

te connessi al superamento dell'emergenza di che trattasi e ricompresi nelle fattispecie di cui all'art. 25, comma 2, lettere *b)* e *d)*, del decreto legislativo del 2 gennaio 2018 n. 1, da sottoporre all'approvazione del Dipartimento della protezione civile attraverso la rimodulazione del piano degli interventi di cui all'art. 1 dell'ordinanza del Capo del dipartimento della protezione civile n. 748/2021.

7. Entro i termini temporali di operatività della contabilità speciale di cui al comma 5, qualora a seguito del compimento degli interventi di cui al comma 2 ed al comma 6, residuino delle risorse, il soggetto responsabile può sottoporre all'approvazione del Dipartimento della protezione civile delle rimodulazioni del Piano degli interventi, nelle quali possono essere inseriti nuovi interventi strettamente connessi agli eventi emergenziali in trattazione.

8. Alla scadenza del termine di durata della predetta contabilità speciale il soggetto responsabile di cui al comma 2 provvede alla chiusura della medesima e al trasferimento delle eventuali risorse residue con le modalità di cui al comma 9.

9. Le risorse finanziarie residue presenti sulla contabilità speciale, alla data di chiusura della medesima, ove attribuite a interventi non ancora ultimati, ricompresi in piani approvati dal Dipartimento della protezione civile, sono trasferite al bilancio della Regione Campania che provvede, anche avvalendosi dei soggetti di cui al comma 4, nei modi ivi indicati, al completamento degli stessi. Eventuali somme residue rinvenenti al completamento di detti interventi, nonché le eventuali ulteriori risorse giacenti sulla contabilità speciale all'atto della chiusura della medesima, sono versate all'entrata del bilancio dello Stato per la successiva riassegnazione al Fondo per le emergenze nazionali, ad eccezione di quelle derivanti da fondi di diversa provenienza, che vengono versate al bilancio delle amministrazioni di provenienza.

10. Non è consentito l'impiego delle risorse finanziarie di cui al comma 5, per la realizzazione di interventi diversi da quelli contenuti nei piani approvati dal Dipartimento della protezione civile.

11. Il soggetto responsabile di cui al comma 2 è tenuto a relazionare al Dipartimento della protezione civile, con cadenza semestrale, sullo stato di attuazione degli interventi di cui al presente provvedimento, ivi compresi quelli di cui al comma 9, realizzati dopo la chiusura della predetta contabilità speciale. Il medesimo soggetto responsabile, inoltre, alla chiusura della citata contabilità speciale, fornisce al Dipartimento della protezione civile una relazione delle attività svolte e, a seguito dell'effettiva ultimazione di tutti gli interventi ricompresi nei piani approvati, provvede altresì a inviare una comunicazione conclusiva.

12. Restano fermi gli obblighi di rendicontazione di cui all'art. 27, comma 4, del decreto legislativo n. 1 del 2018.

La presente ordinanza sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 maggio 2023

Il Capo del Dipartimento: CURCIO

23A02615

ORDINANZA 2 maggio 2023.

Disposizioni urgenti per fronteggiare, sul territorio della Regione Campania e della Regione autonoma Valle d'Aosta, lo stato di emergenza in conseguenza dell'eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso sul territorio nazionale attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo. (Ordinanza n. 990).

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
DELLA PROTEZIONE CIVILE

Visti gli articoli 25, 26 e 27 del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1;

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante il Testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero;

Visto il decreto legislativo 18 agosto 2015, n. 142, recante l'attuazione della direttiva n. 2013/33/UE recante norme relative all'accoglienza dei richiedenti protezione internazionale, nonché della direttiva n. 2013/32/UE, recante procedure comuni ai fini del riconoscimento e della revoca dello *status* di protezione internazionale;

Visto il decreto-legge 10 marzo 2023, n. 20, recante disposizioni urgenti in materia di flussi di ingresso legale dei lavoratori stranieri e di prevenzione e contrasto all'immigrazione irregolare, in corso di conversione in legge;

Considerato che il territorio nazionale a partire dai primi mesi dell'anno in corso è stato interessato da un eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo, determinando un eccezionale accrescimento delle esigenze volte ad assicurare il soccorso e l'assistenza alla popolazione interessata;

Considerato che l'eccezionale afflusso di persone migranti in ingresso sul territorio nazionale sta determinando una situazione di grande difficoltà derivante dalla saturazione del sistema di accoglienza nazionale gestito dal Ministero dell'interno, con particolare riferimento all'*hotspot* di Lampedusa, alle strutture di primissima accoglienza, ai centri di cui agli articoli 9 e 11 del decreto legislativo n. 142/2015 e al Sistema di accoglienza e integrazione (SAI);

Vista la delibera del Consiglio dei ministri dell'11 aprile 2023 con cui è stato dichiarato sull'intero territorio nazionale, per sei mesi dalla data di deliberazione, lo stato di emergenza in conseguenza dell'eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso sul territorio nazionale attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 984 del 16 aprile 2023 recante «Prime disposizioni urgenti per fronteggiare, sul territorio delle Regioni Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Basilicata, Calabria, Sardegna, Sicilia e delle Province autonome di Trento e di Bolzano, lo stato di emergenza

in conseguenza dell'eccezionale incremento dei flussi di persone migranti in ingresso sul territorio nazionale attraverso le rotte migratorie del Mediterraneo.»

Vista la nota del Presidente della Regione autonoma Valle d'Aosta del 21 aprile 2023;

Vista la nota del Presidente della Regione Campania del 27 aprile 2023;

Considerata la necessità di estendere le disposizioni di cui alla citata ordinanza n. 984/2023 anche ai territori della Regione Campania e della Regione autonoma Valle d'Aosta;

Atteso che la situazione emergenziale in atto, per i caratteri d'urgenza, richiede l'utilizzo di poteri straordinari, anche in deroga alla vigente normativa;

Sentito il Ministero dell'interno;

Acquisita l'intesa delle regioni interessate;

Dispone

Art. 1.

Estensione delle disposizioni di cui all'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 984 del 16 aprile 2023.

1. Per fronteggiare la situazione emergenziale di cui in premessa, le disposizioni di cui all'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 984 del 16 aprile 2023 trovano applicazione anche ai territori della Regione Campania e della Regione autonoma Valle d'Aosta.

La presente ordinanza sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 maggio 2023

Il Capo del Dipartimento: CURCIO

23A02616

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Daflon»

Estratto determina IP n. 263 del 21 aprile 2023

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale DAFLON 500 MG - 60 FILMTABETTEN dall'Austria con numero di autorizzazione 1-20685, intestato alla società Servier Austria GmbH Mariahilferstraße 20/5 1070 Wien Austria e prodotto da Les Laboratoires Servier Industrie 905, route de Saran - 45520 Gidy - France, Servier (Ireland) Industries Ltd Gorey Road - Arklow/Wicklow - Ireland, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: New Pharmashop S.r.l., con sede legale in CIS di Nola Isola 1, Torre 1, int. 120 - 80035 Nola (NA).

Confezione: DAFLON «500 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al.

Codice A.I.C.: 042733030 (in base 10) 18S3H6 (in base 32).

Forma farmaceutica: compresse rivestite con film.

Composizione: ogni compressa rivestita con film contiene:

principio attivo: 500 mg di frazione flavonoica purificata micronizzata costituita da 450 mg di diosmina e 50 mg di flavonoidi espressi in esperidina;

eccipienti: carbossimetilamido sodico, cellulosa microcristallina, gelatina, glicerina, ipromellosa, sodio laurilsolfato, ossido di ferro giallo (E172), ossido di ferro rosso (E172), titanio diossido (E171), macrogol 6000, magnesio stearato, talco.

Officine di confezionamento secondario:

Pharma Partners S.r.l., via E. Strobino, 55/57 - 59100 Prato (PO);

S.C.F. S.r.l., via F. Barbarossa, 7 - 26824 Cavenago d'Adda (LO);

De Salute S.r.l., via Biasini, 26 - 26015 Soresina (CR).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: DAFLON «500 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al.

Codice A.I.C.: 042733030.

Classe di rimborsabilità: C.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: DAFLON «500 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al.

Codice A.I.C.: 042733030.

SOP - medicinali non soggetti a prescrizione medica ma non da banco.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi, l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni di sospette reazioni avverse

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

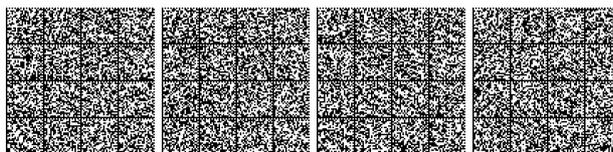
Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A02582

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di ibuprofene, «Nurofenxs»

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 83 del 13 aprile 2023

Procedura europea n. NL/H/5368/002/DC.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale NUROFENXS, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti),

parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggio e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Reckitt Benckiser Healthcare (Italia) S.p.a.

Confezioni:

«400 mg capsule molli» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459015 (in base 10) 1J3WD7 (in base 32);

«400 mg capsule molli» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459027 (in base 10) 1J3WDM (in base 32);

«400 mg capsule molli» 24 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459039 (in base 10) 1J3WDZ (in base 32);

«400 mg capsule molli» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459041 (in base 10) 1J3WF1 (in base 32);

«400 mg capsule molli» 40 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459054 (in base 10) 1J3WFG (in base 32).

Principio attivo: ibuprofene.

Produttore responsabile del rilascio dei lotti:

Patheon Softgels B.V., De Posthoornstraat 7, Tilburg 5048 AS, Paesi Bassi.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezioni:

«400 mg capsule molli» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459015 (in base 10) 1J3WD7 (in base 32);

«400 mg capsule molli» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459027 (in base 10) 1J3WDM (in base 32);

«400 mg capsule molli» 24 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459039 (in base 10) 1J3WDZ (in base 32);

«400 mg capsule molli» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459041 (in base 10) 1J3WF1 (in base 32).

Per tutte le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: C-*bis*.

Confezione: «400 mg capsule molli» 40 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459054 (in base 10) 1J3WFG (in base 32).

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)*, della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Confezioni:

«400 mg capsule molli» 10 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459015 (in base 10) 1J3WD7 (in base 32);

«400 mg capsule molli» 20 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459027 (in base 10) 1J3WDM (in base 32);

«400 mg capsule molli» 24 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459039 (in base 10) 1J3WDZ (in base 32);

«400 mg capsule molli» 30 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459041 (in base 10) 1J3WF1 (in base 32).

Per tutte le confezioni sopra riportate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura:

OTC - medicinale non soggetto a prescrizione medica da banco o di automedicazione.

Confezione: «400 mg capsule molli» 40 capsule in blister PVC/PVDC/AL - A.I.C. n. 050459054 (in base 10) 1J3WFG (in base 32).

Classificazione ai fini della fornitura:

RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

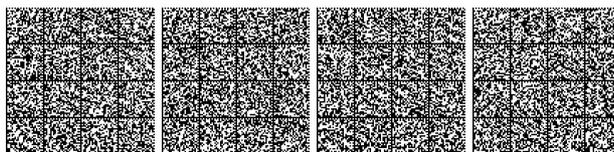
Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo (CRD) 23 novembre 2027, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

23A02614

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI FERRARA E RAVENNA

Provvedimento concernente i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29 del regolamento sulla disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150, si rende noto che:

la sotto-riportata impresa, già assegnataria del marchio sottoindicato, ha cessato la propria attività connessa con l'uso del marchio stesso ed è stata cancellata dal registro degli assegnatari di cui all'art. 14 del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Ravenna con determinazione dirigenziale n. 01 del 27 aprile 2023

N. marchio	Impresa	Sede
55RA	Futura 2 srl	Ravenna

23A02583

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2023-GU1-106) Roma, 2023 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.